dc pro







manuale utente • user manual • benutzerhandbuch
manual de usuario • notice pour l'utilisateur









la degustazione perfetta
inizia con il design.

indice

Il costruttore si riserva il diritto di modificare il presente manuale senza l’obbligo di aggiornare le edizioni precedenti. Leggere attentamente le istruzioni e le avvertenze contenute nel presente manuale in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti l’uso e la manutenzione dell’apparecchiatura. Un errato utilizzo può recare danni a persone, animali o cose per le quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

Prima edizione / Luglio 2010

congratulazioni per l‘acquisto di questa macchina da caffè espresso

Questa macchina combina molteplici caratteristiche innovative quali una rivoluzionaria tecnologia, un design ergonomico, un altissimo standard qualitativo dei materiali e un’estrema facilità d’uso.
Questo manuale è strutturato in modo tale da essere uno strumento utile per familiarizzare con l’uso della macchina. In esso troverete tutte le informazioni importanti inerenti alle caratteristiche di funzionamento, le informazioni tecniche, le istruzioni per l’uso e la corretta manutenzione. Prestando attenzione a quanto contenuto in questo manuale scoprirete di poter ottenere prestazioni di alto livello. Sfogliate e seguite passo passo ciò che segue e prendetevi il tempo necessario per scoprire la vostra nuova macchina caffè in tutti i suoi dettagli.

accessori in dotazione

- Una serie di portafiltri completi + 1 portafiltro completo da 2 dosi
- Un set completo di tubi flessibili per la connessione idrica
- Due serie di filtri
- Una serie di doccette
- Filtro cieco
- Uno spazzolino per la pulizia
- Un barattolo di pastiglie detergenti
- Un pressa caffè manuale
- Un manuale di uso e manutenzione

avvertenze generali

Questa apparecchiatura deve essere destinata solo all'uso per il quale è stata concepita. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi irragionevole. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

L'impianto elettrico, l'impianto idrico, l'impianto di scarico devono essere predisposti dall'utente in posizione idonea per permettere la corretta installazione.

L'installatore non può modificare l'impianto esistente realizzato a cura dell'utente.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito da un cavo a norma disponibile presso il costruttore o il suo servizio assistenza tecnica.

Per un buon funzionamento ed un buon mantenimento dell'apparecchiatura può essere necessario installare un addolcitore per l'acqua di alimentazione, per evitare la formazione di calcare nella stessa. Questa valutazione deve essere fatta dall'installatore e l'utente deve prevedere lo spazio per una corretta installazione dell'addolcitore secondo le istruzioni riportate nel libretto di istruzioni.

Il livello di pressione acustica continuo, ponderato, è inferiore a 70 dB.

predisposizione per **l'installazione a cura dell'utente** -> fig. 1

L'apparecchiatura va posta su una superficie che possa garantire un sicuro appoggio della stessa.
In fase di predisposizione degli impianti prevedere un'apertura **A-fig 1** (10 x 10 cm) sulla superficie di appoggio per poter effettuare i collegamenti con gli impianti nel vano sottostante **B-fig 1**.

L'apparecchiatura deve essere alimentata esclusivamente con acqua fredda destinata al consumo umano a norma e in ottemperanza alle regole nazionali.
La pressione di rete idrica deve essere compresa tra 0,1 e 0,6 MPa. In mancanza di quest'ultimo requisito consultare il costruttore.

Tra la rete idrica ed il tubo di alimentazione dell'acqua della macchina deve essere installato un rubinetto di intercettazione in modo da poter chiudere il passaggio d'acqua in caso di necessità (1) fig. 1.

Predisporre il sifone di scarico (5) fig.1 con diametro minimo di 40 mm collegato all'impianto di scarico del locale di installazione (4) fig.1.

L'apparecchiatura è fornita senza spina poiché prevede un'installazione fissa alla rete elettrica. È quindi necessario prevedere un interruttore omnipolare a norma e in ottemperanza alle regole nazionali (7) fig.1.



avvertenze per la sicurezza d'uso e la manutenzione dell'apparecchiatura

Questa macchina, deve essere destinata esclusivamente all'uso per il quale è stata espressamente ideata. Ogni altro utilizzo è da considerarsi inappropriato e sconveniente. Il produttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri. La sicurezza elettrica dell' apparecchiatura è raggiunta, solo quando la stessa è correttamente collegata ad un impianto di messa a terra.

E' necessario far verificare questo fondamentale requisito da personale qualificato. Il costruttore e l'installatore non possono essere considerati responsabili per eventuali danni causati dalla mancanza o inefficienza della messa a terra dell'impianto.
L'utilizzo di qualsiasi apparecchiatura elettrica comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali:

- non usare l'apparecchiatura con le mani o con i piedi bagnati o a piedi nudi.
- L'apparecchiatura non è destinata a essere usata da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchiatura.
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Prima di compiere qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione ordinaria, disinserire l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica e chiudere l'acqua.
- Per pulire l'apparecchiatura non lavarla con un getto d'acqua o immergerla.
- Non lasciare l'apparecchiatura accesa ed incustodita, per lunghi periodi (es. 1 giorno)
- Per garantire l'efficienza dell' apparecchiatura e per il suo corretto funzionamento è indispensabile attenersi alle indicazioni del costruttore, effettuando la manutenzione ordinaria.
- L'apparecchiatura deve essere installata in modo che il piano di appoggio sia almeno a 1,2 metri di altezza.

- L’apparecchiatura va posizionata, perché questa lavori in modo sicuro, orizzontale (utilizzare livella) regolandone i piedini di appoggio.
- La temperatura dell‘ ambiente di lavoro dell’apparecchiatura deve essere compresa tra minimo 5° e massimo 30°C. Nel caso di una temporanea permanenza in ambiente sotto zero gradi centigradi rivogersi esclusivamente al proprio Servizio Assistenza Tecnica autorizzato dal costruttore.
- Nell’installazione dell’apparecchia tura utilizzare esclusivamente il set di giunzioni in dotazione.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento della macchina, spegnerla completamente, astenendosi da qualsiasi tentativo di riparazione diretta. Quindi rivolgersi esclusivamente al proprio Servizio Assistenza Tecnica autorizzato dal costruttore.

ATTENZIONE:

il mancato rispetto di quanto sopra descritto può compromettere la sicurezza dell’apparecchiatura, la sua durata nel tempo e fa decadere la garanzia della stessa.

Questa apparecchiatura può essere utilizzata solo da personale qualificato per questo tipo di attività. Evitare perciò che bambini o persone non abilitate utilizzino questa apparecchiatura. Questa apparecchiatura deve essere usata solo per lo scopo per cui e stata costruita, ogni altro uso è da considerarsi erroneo o irragionevole, quindi il costruttore non è considerato responsabile per eventuali danni causati a cose, animali o persone a seguito di un uso erroneo o irragionevole di questa apparecchiatura.

connessioni

Legenda

❶ - rubinetto alimentazione idrica

❷ - tubi flessibili connessione idrica

❸ - addolcitore acqua (opzionale)

❹ - tubo di scarico

❺ - sifone di scarico

❻ - cavo di alimentazione elettrica

❼ - interruttore alimentazione elettric

A - apertura sul piano di appoggio

B - vano inferiore

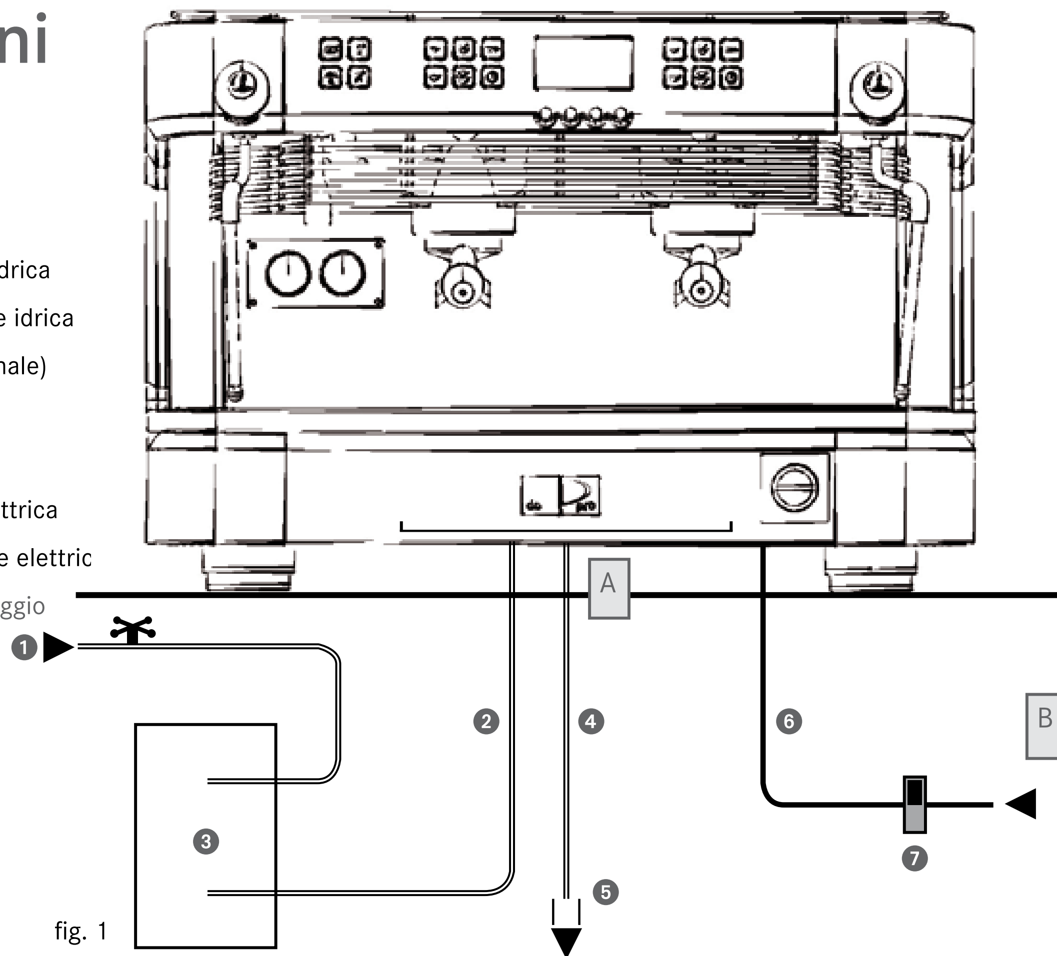


fig. 1

messa in funzione e utilizzo dell’apparecchiatura -> fig. 1

Eseguire le seguenti istruzioni con l’aiuto dello schema riportato in fig 1:

- aprire il rubinetto dell’alimentazione idrica ❶.

- Accendere l’interruttore dell’impianto elettrico ❼ e ruotare in senso orario l’interruttore generale ❷ dell’apparecchiatura, verificare quindi che il display si accenda.

- Appena accesa l’apparecchiatura, l’autolivello automatico inizia il riempimento della caldaia fino al raggiungimento del livello di funzionamento; in questa fase il simbolo ◒ sul display lampeggia.

- Terminata la fase di caricamento i gruppi erogatori attivati iniziano a riscaldare, le caselle del valore di temperatura dei gruppi lampeggiano il valore impostato.

- Al termine della fase di riscaldamento le caselle del valore di temperatura dei gruppi smettono di lampeggiare visualizzando il valore impostato in ogni gruppo.

- Immediatamente dopo inizia la fase di riscaldamento della caldaia durante il quale la casella del valore di temperatura impostato nella stessa lampeggia.

- Durante il riscaldamento della caldaia i gruppi erogatori possono già essere utilizzati.

Quando la caldaia arriva alla temperatura prestabilita la casella del valore di temperatura impostato smette di lampeggiare e il segnalatore acustico emetterà 2 bip ad indicare che tutta l’apparecchiatura è pronta per essere utilizzata.

NOTA: la sequenza di riscaldamento avviene solo quando il Timer dell’ apparecchiatura è disattivato e la stessa viene accesa dopo uno spegnimento totale attraverso l’interruttore generale ❷. Questa sequenza serve a non richiedere troppa energia nella fase di riscaldamento della macchina, evitando quindi problemi di sovraccarico di impianto elettrico del locale di installazione.

descrizione della macchina

1 - interruttore principale
2 - piedini regolabili
3 - bacinella
4 - lancia vapore
5 - rubinetto vapore
6 - uscita acqua calda
7 - manometro caldaia
8 - manometro pompa
9 - portafiltri

P1 - pulsante caffè singolo corto
P2 - pulsante caffè doppio corto
P3 - pulsante erogazione manuale caffè
P4 - pulsante caffè singolo lungo
P5 - pulsante caffè doppio lungo
P6 - pulsante accensione e spegnimento del gruppo
PD1 - pulsante navigazione
PD2 - pulsante navigazione
PD3 - pulsante navigazione
PD4 - pulsante navigazione
P7 - pulsante interruttore scaldatazze
P8 - pulsante dose singola acqua calda
P9 - pulsante MCS
P10 - pulsante dose doppia acqua calda



fig. 2

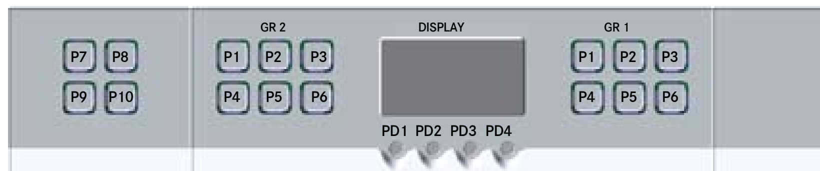


fig. 3

preparazione del **caffè espresso**

-> fig. 2 e fig. 3

Per ottenere sempre un buon caffè è necessario tenere i portafiltri 9 sempre inseriti nei gruppi erogatori al fine di mantenerli alla temperatura corretta.

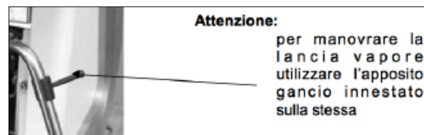
Preparazione del caffè:

- sganciare il portafiltro desiderato, evitando di impugnare parti metalliche calde.
- Pulire il filtro interno al portafiltro da residui di caffè eventuali.
- Caricare il filtro con caffè macinato fresco (1 dose di caffè per il filtro singolo, 2 dosi per il filtro doppio), pressare con fermezza il caffè macinato con l'apposito pressino manuale in dotazione, pulire il bordo del filtro da eventuali residui di caffè e riagganciare il portafiltro al gruppo erogatore.
- Riagganciare il portafiltro in modo saldamente premere uno dei 4 pulsanti con dosatura automatica (**P1-P2-P4-P5**) del gruppo cui si è agganciato il portafiltro caricato di caffè.

ATTENZIONE:
evitare di mettere le mani sotto i gruppi erogatori quando questi sono in funzione. Non toccare parti metalliche dei gruppi erogatori o dei portafiltri in quanto possono provocare ustioni.

preparazione **del latte caldo** -> fig. 2

Versare del latte in un bricco con il manico. Introdurre il tubo vapore 4 nel bricco ed aprire il rubinetto del vapore 5 relativo al tubo del vapore utilizzato. Quando la temperatura del latte è quella desiderata chiudere il rubinetto del vapore 5.
Appena terminata quest'ultima operazione pulire con un panno umido il tubo vapore per evitare che si formino incrostazioni di latte sul tubo stesso, poi scaricare per un istante del vapore sulla bacinella per pulire da eventuali residui di latte anche l'interno della lancia vapore proteggendosi da eventuali schizzi con il panno umido.



ATTENZIONE:
per manovrare la lancia vapore utilizzare l'apposito gancio innestato sulla stessa.

ATTENZIONE: non aprire il rubinetto del vapore senza aver introdotto il tubo del vapore nel bricco per evitare probabili ustioni.

NOTA: per ottenere u una crema di latte di buona qualità è necessario eseguire una specifica procedura durante il riscaldamento. Questa procedura può essere insegnata attraverso corsi di formazione o video specifici, ma per questioni di sicurezza non viene descritta nel presente manuale.

erogazione **acqua calda** -> fig. 2

Questa apparecchiatura è dotata di due pulsanti di prelievo acqua calda per infusi dosati a tempo.
Mettere un recipiente (resistente a temperature di almeno 125°C) sotto il diffusore di uscita dell'acqua calda 6 e premere uno dei due pulsanti erogazione acqua calda **P8-P10**. E' possibile programmare, durante l'installazione, la temperatura dell' acqua calda per gli infusi; questa programmazione deve essere effettuata dall'installatore.

ATTENZIONE:
evitare di premere i pulsanti di prelievo acqua calda prima di aver posizionato sotto il tubo di erogazione un recipiente per evitare probabili ustioni.

utilizzo **dello scaldatazze** -> fig. 3

In particolari condizioni ambientali attorno all'apparecchiatura si creano circolazioni di aria fredda che possono compromettere e deviare il normale flusso di aria calda dalla caldaia verso le tazze e impedire quindi a queste ultime di raggiungere temperatura corretta. L'utilizzo di tazze non sufficientemente riscaldate al momento dell'erogazione di un caffè è motivo di perdita istantanea di circa 25-35°C e porta quindi ad ottenere un espresso tiepido.

Lo scaldatazze incorporato in questa apparecchiatura è di tipo elettrico, quindi in caso di necessità può essere attivato o disattivato attraverso pulsante interruttore **P7**. La parte riscaldante del piano portazze è solo quella posteriore.

Sul display è possibile visualizzare l'icona della tazza rovesciata quando lo scaldatazze è attivo.

utilizzo **mcs** (opzionale) -> fig. 3

L'MCS è un sistema automatico di riscaldamento del latte.

Con l'utilizzo dell'MCS è possibile ottenere una quantità di latte riscaldata ad una temperatura prestabilita e con una crema di latte comparabile a quella ottenuta dai migliori baristi.

Per utilizzare l'MCS è sufficiente mettere una quantità di latte freddo in un bricco, posizionarlo sotto la lancia dell'MCS e premere il pulsante **P9**.

Quando il latte avrà raggiunto la temperatura prestabilita in fase di installazione della macchina l'erogazione di vapore si fermerà ed il latte sarà pronto per essere utilizzato.

ATTENZIONE: non utilizzare il sistema MCS con la lancia vapore rivolta verso l'operatore o altra persona.

NOTA: per un buon funzionamento dell'MCS è necessario dopo il suo utilizzo pulire bene la lancia e il terminale dopo l'utilizzo del vapore, inoltre almeno 2 volte al giorno (dipende dall'utilizzo dell'MCS) smontare il terminale dalla lancia dell'MCS, pulirlo e rimontarlo compreso il tubo interno del passaggio d'aria.

manutenzione periodica a cura dell’utente -> fig. 2 e fig. 3

ATTENZIONE:

il costruttore non può essere considerato responsabile per i danni a persone, cose o animali causati da una non corretta esecuzione della manutenzione. L’efficienza dell’apparecchiatura è garantita da una corretta manutenzione della stessa; è importante quindi attenersi alle seguenti istruzioni per eseguire una corretta manutenzione. Prima di compiere qualsiasi tipo di manutenzione indossare dei guanti protettivi e resistenti alle alte temperature.

PULIZIA DELLE PARTI DI CARROZZERIA

Pulire tutte le parti di carrozzeria con un panno umido non gocciolante evitando di usare detergenti o spugne abrasive.

PULIZIA DELLE PARTI A CONTATTO CON IL CAFFÈ

Tutte le sere, o al termine dell’uso dell’apparecchiatura, sganciare i portafiltri dai gruppi erogatori e togliere i filtri dai portafiltri 9.

Lavare tutte queste parti con lo spazzolino in dotazione alla macchina per evitare che si formino incrostazioni di caffè sia sulle superfici interne che sulle superfici esterne e lavarle con l‘apposito detergente.

Togliere e lavare bene anche la bacinella 3 e la relativa griglia.

LAVAGGIO DEI GRUPPI (GIORNALIERA)

Questa apparecchiatura è dotata di un sistema di ciclo di lavaggio automatico dei gruppi erogatori.

Per procedere al lavaggio di ogni singolo gruppo procedere come segue:

- sganciare il portafiltro dal gruppo che si vuole pulire, togliere il filtro relativo ed installare il filtro cieco in dotazione all’apparecchiatura.
- Mettere dentro il filtro cieco una pastiglia di detergente in dotazione dell’apparecchiatura, riempire d‘acqua il filtro e riagganciare il portafiltro.
- Premere per almeno 5 secondi il pulsante **PD1** contrassegnato WASH: con i pulsanti **PD1** o **PD2** scegliere il gruppo che si vuole pulire (corrispondente al portafiltro con il



detergente) e premere ENTER (pulsante **PD3**). Premere ancora ENTER **PD3** per iniziare il ciclo.





Attivando il ciclo di lavaggio il display torna alla schermata principale visualizzando l'icona del ciclo di lavaggio.

Ripetere le operazioni sopra descritte per il lavaggio degli altri gruppi.

Dopo aver ultimato le operazioni di lavaggio gruppi e prima del loro utilizzo prelevare almeno 200 cc d'acqua da ogni gruppo lavato premendo il pulsante P3-fig.3 (erogazione continua) relativo allo stesso senza il portafiltro agganciato.

LAVAGGIO DELLA CALDAIA (GIORNALIERA)

Per garantire che l'acqua calda per gli infusi/té sia sempre pulita e potabile effettuare giornalmente il lavaggio della caldaia. Per eseguire il lavaggio della caldaia procedere come segue:

- inserire un tubo flessibile nel bochettone di uscita dell'acqua calda sull'apparecchiatura da un lato e nel lavandino dall'altro.
- Premere per almeno 5 secondi il pulsante **PD1**, scegliere la caldaia attraverso i pulsanti **PD1** e **PD2** e premere ENTER.
- Premere ancora ENTER per avviare il lavaggio.

ATTENZIONE: bloccare bene il tubo utilizzato per scaricare l'acqua calda dalla macchina per evitare ustioni.

Durante il lavaggio della caldaia i gruppi erogatori rimangono funzionanti.
Questo ciclo dura circa 30 minuti, quindi si consiglia di effettuarlo al termine della giornata di lavoro.

ATTENZIONE:
qualora la macchina dovesse rimanere inattiva per un periodo superiore a 2 giorni effettuare il lavaggio dei gruppi e della caldaia come sopra descritto.

PULIZIA PERIODICA

Settimanalmente (a seguito anche del ritmo di lavoro) smontare le doccette ed i portadoccette, utlizzando la chiave in dotazione, situati sotto i gruppi erogatori e pulirli con l'apposito spazzolino che si trova in dotazione.
Rimontare queste parti prestando attenzione a riposizionare tutte le parti correttamente, in caso contrario si potrebbe causare una cattiva estrazione del caffè ed il danneggiamento dei gruppi erogatori.

MANUTENZIONE ADDOLCITORE

Nel caso la macchina sia collegata ad un addolcitore, per la manutenzione di quest'ultimo vedere il libretto di istruzioni dello stesso.
Il costruttore e l'installatore non possono essere considerati responsabili per i danni causa dalla mancanza e/o non corretta manutenzione dell'addolcitore.

menù **info**

Attraverso il display e i pulsanti di navigazione è possibile accedere al menù INFO e visualizzare alcune informazioni utili. Per accedere al menù INFO procedere come segue:



1. Premere il pulsante PD4 corrispondente a INFO.



2. Accensione e spegnimento della luce posteriore LIGHT.

Quando la voce è evidenziata premere ENTER.



3. Selezionare attraverso i pulsanti PD1 o PD2 l'opzione desiderata e premere ENTER per confermare.

Infine premere il pulsante PD4 corrispondente a ESC per tornare alla schermata principale.

MENÙ ALLARMI

Questo menù permette di visualizzare se ci sono state delle anomalie nel funzionamento dell'apparecchiatura.



1. Per accedere a questo menù dalla schermata principale procedere premendo il pulsante PD4 corrispondente a INFO e per mezzo dei pulsanti PD1 e PD2 evidenziare la voce ALLARMI. Premere il pulsante PD3 per entrare nel menù ALLARMI.



2. Esempio di un allarme intervenuto: sulla prima riga si ha la descrizione dell'allarme, il numero progressivo (N°1 è l'ultimo intervenuto), la data e l'ora d'intervento. Poi con PD1 è possibile visualizzare tutti gli allarmi memorizzati. Il registro allarmi non può essere cancellato dall'utilizzatore; a ciò provvederà il servizio tecnico alla prima visita seguente. Premere ESC per tornare alla schermata principale.

MENÙ CONTATORI DI EROGAZIONI

Questo menù permette di visualizzare i contatori di caffè, i contatori dei prelievi d'acqua calda e i contatori delle erogazioni di vapore nel caso in cui l'apparecchiatura sia dotata di sistema MCS.



1. Per accedere a questo menù dalla schermata principale procedere premendo il pulsante PD4 corrispondente a INFO e tramite i pulsanti PD1 e PD2 evidenziando la voce CONTATORI.

Premere il pulsante PD3 per entrare nel menù CONTATORI.



2. Con i pulsanti PD1 e PD2 evidenziare la voce desiderata e premere ENTER per visualizzare i relativi contatori.

Terminato di visualizzare i contatori premere ESC sino alla visualizzazione della schermata principale.

CONTATORI DI CICLI

Questo menù serve per visualizzare i contatori di cicli di ogni periferica elettromeccanica all'interno dell´apparecchiatura. Normalmente è utilizzato solo dal servizio tecnico.



1. Per accedere a questo menù dalla schermata principale procedere premendo il pulsante PD4 corrispondente a INFO e tramite i pulsanti PD1 e PD2 evidenziando la voce CONTATORI DI CICLI.



2. Premere il pulsante ENTER PD3 per entrare nel menù CONTATORI DI CICLI.

Utilizzando i pulsanti PD1 e PD2 visualizzare tutti i contatori.

CONTATORI DI LAVAGGI

Questo menù serve per visualizzare i contatori di lavaggi, al fine di determinare se sono state effettuate le attività di lavaggio. Normalmente serve solo al servizio tecnico.



1. Per accedere a questo menù dalla schermata principale procedere premendo il pulsante PD4 corrispondente a INFO e tramite i pulsanti PD1 e PD2 evidenziando la voce CONTATORI DI LAVAGGI.



2. Le altre voci del menù INFO non hanno alcun rilievo per l'utilizzatore dell'apparecchiatura, ma sono informazioni utili solo al servizio tecnico.

Per tornare al menù principale premere ESC PD4.

programmazione del **timer**

Questa apparecchiatura è provvista di un timer settimanale di accensione e spegnimento per ogni gruppo erogatore e per la caldaia.



Questo timer ha 2 modalità d'attivazione e disattivazione per ogni unità di lavoro (gruppi e caldaia) con 2 opzioni di dis-attivazione di cui:

1. spegnimento (l'unità è spenta completamente),
2. messa in sicurezza (l'unità è mantenuta ad una temperatura considerata sicura ed economicamente conveniente per il risparmio energetico).

Per accedere al menù timer procedere come segue: Premere il pulsante MENU (**PD3**).

Inserire la password dell'utilizzatore composta da 4 cifre. Per default è 0000.



Per immettere la password premere il pulsante **PD1** sino a quando si visualizza il numero desiderato o poi premere **PD3**-fig.3 per confermare. Confermata l'ultima cifra premere il pulsante **PD4**.

Se la password è errata verrà visualizzato sul display PASSWORD ERRATA e si tornerà al menù principale.

Se la password digitata è corretta sarà visualizzato:







1. Attraverso i pulsanti PD1 o PD2 selezionare la voce SET UP TIMER e premere PD3 per confermare.

2. Se non si desidera usare il timer automatico, scegliere l'opzione NO utilizzando i pulsanti PD1 o PD2 , poi premere PD3 per confermare. In questa modalità lo spegnimento dei gruppi erogatori e della caldaia dovrà essere effettuato manualmente.

3. Per programmare il timer ed attivarlo premere i pulsanti PD1 o PD2 scegliendo l'opzione SI e premere PD3 per confermare.



4. Con i pulsanti PD1 o PD2 scegliere il giorno da programmare, premere PD3 per confermare.





5. Premere PD3 per entrare nella programmazione del valore ON del timer 1 della caldaia. Utilizzare i pulsanti PD1 o PD2 per scegliere l'ora di accensione della caldaia, premere PD3 per confermare. Sempre con i pulsanti PD1 o PD2 scegliere l'ora di spegnimento della caldaia, premere PD3 per confermare.
Utilizzare i pulsanti PD1 o PD2 per scegliere l'opzione di spegnimento della caldaia, premere PD3 per confermare.
Confermando la programmazione del timer 1 si accede in automatico alla programmazione del timer 2.
Per programmare il timer 2 della caldaia procedere effettuando le stesse operazioni già descritte per la programmazione del timer 1.
Per non attivare il timer 2 premere PD3.
Verrà visualizzata la schermata a fianco.





Premere PD1 o PD2 per scegliere il gruppo che si vuole programmare, confermare la scelta con il pulsante PD3 e procedere alla programmazione del timer 1.
Finita la programmazione di tutte le unità per il giorno selezionato premere ESC per tornare alla schermata iniziale del timer settimanale.
Con i pulsanti PD1 o PD2 scegliere il giorno che si desidera programmare, premere PD3 per confermare e programmare i timer come sopra già descritto.
Al termine della programmazione settimanale premere ripetutamente ESC sino a tornare alla schermata principale.

gestione **allarmi**

Questa apparecchiatura è dotata di un sistema di controllo elettronico che, oltre a gestire tutte le funzioni operative, verifica anche il corretto funzionamento di tutti i componenti.
Nel caso si verifichi un‘anomalia ad una determinata funzione, viene registrato e visualizzato un messaggio d‘allarme.
ATTENZIONE: si può generare un allarme a causa di un non corretto uso dell‘apparecchiatura che può venir risolto correggendo l‘uso improprio.
Alcuni allarmi vengono solamente visualizzati e non memorizzati nel sistema in quanto di poca importanza per il corretto funzionamento dell’apparecchiatura. Questa tipologia di allarmi è indicata con il simbolo “A”.
Altri allarmi, che indicano anomalie inerenti la sicurezza o il corretto funzionamento di una parte dell‘ apparecchiatura, sono visualizzati, registrati con data e ora d’intervento. Questi allarmi possono bloccare la parte in anomalia e sono indicati con il simbolo “ABP”.
Solo alcuni allarmi segnalano il blocco totale dell’apparecchiatura e sono indicati con il simbolo “ABT”.

ALL1 Time out autolivello “ABP”
Questo allarme interviene quando la funzione di caricamento della caldaia è rimasta inserita per un tempo maggiore a quello impostato nel menù time-out auto livello.
Tra le cause possibili per l’attivazione di questo allarme sono:

- mancanza d’acqua all’alimentazione della macchina
- sonda di livello sporca di calcare o unto
- cavo di collegamento della sonda di livello non connesso correttamente
- elettrovalvola autolivello bloccata, interrotta o sporca
- vite di regolazione flusso situata sopra l’elettrovalvola autolivello troppo chiusa o sporca
- prelievo eccessivo d’acqua dalla caldaia attraverso i pulsanti 1-2 per gli infusi

Conseguenze:

- Blocco dell’autolivello. Per cancellare l’allarme premere il pulsante CANC sotto il display

ALL2 livello di sicurezza “ABP”
Questo allarme interviene quando la sonda di sicurezza dell’acqua in caldaia non tocca l’acqua per 30 secondi consecutivi.

Tra le cause possibili per l'attivazione di questo allarme sono:
- mancanza d'acqua all'alimentazione della macchina
- mancata cancellazione dell'allarme time-out livello
- sonda di sicurezza sporca di calcare o unto
- cavo di collegamento della sonda di sicurezza non connesso correttamente

Conseguenze:
- Blocco della caldaia. Per cancellare l'allarme premere il pulsante CANC sotto il display

ALT C1 "ABP"
Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura della caldaia non rileva il riscaldamento della caldaia stessa entro un tempo prestabilito
Tra le cause possibili per l'attivazione di questo allarme sono:
- mancanza di una delle fasi di corrente dell'alimentazione della macchina
- termostato di sicurezza della caldaia aperto
- sonda di temperatura della caldaia interrotta o disconnessa
- resistenza della caldaia con uno o più elementi non funzionanti

Conseguenze:
- Blocco della caldaia. Per cancellare l'allarme premere il pulsante CANC sotto il display

ALT C2 "ABP"
Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura risulta essere interrotta.
Tra le cause possibili per l'attivazione di questo allarme sono:
- sonda di temperatura della caldaia interrotta o disconnessa

Conseguenze:
- Blocco della caldaia. Per cancellare l'allarme premere il pulsante CANC sotto il display

ALT C3 "ABP"
Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura della caldaia risulta essere in corto circuito.
Tra le cause possibili per l'attivazione di questo allarme sono:
- sonda di temperatura guasta
- cavo di collegamento della sonda di temperatura in corto circuito

Conseguenze:
- Blocco della caldaia. Per cancellare l'allarme premere il pulsante CANC sotto il display

ALT C4 "ABP"
Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura della caldaia rileva un riscaldamento eccessivo della caldaia stessa oltre il set impostato.
Tra le cause possibili per l'attivazione di questo allarme sono:
- contattore della caldaia bloccato o chiuso

- resistenza della caldaia a massa
- sonda di temperatura guasta

Conseguenze:

- Blocco della caldaia. Per cancellare l'allarme premere il pulsante CANC sotto il display

ALT GR11 “ABP”

Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura del gruppo 1 non rileva il riscaldamento del gruppo stesso entro un tempo preimpostato (5 min).

Tra le cause possibili per l'attivazione di questo allarme sono:

- mancanza di una delle fasi di corrente dell'alimentazione della macchina
- termostato di sicurezza del gruppo 1 aperto
- resistenza del gruppo 1 interrotta.

Conseguenze:

- Blocco del gruppo 1. Per cancellare l'allarme premere il pulsante CANC sotto il display

ALT GR12 “ABP”

Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura del gruppo 1 risulta essere interrotta.

Tra le cause possibili per l'attivazione di questo allarme sono:

- sonda di temperatura del gruppo 1 interrotta o disconnessa

Conseguenze:

- Blocco del gruppo 1. Per cancellare l'allarme premere il pulsante CANC sotto il display

ALT GR13 “ABP”

Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura del gruppo 1 risulta essere in corto circuito.

Tra le cause possibili per l'attivazione di questo allarme sono:

- sonda di temperatura del gruppo 1 guasta
- cavo di collegamento della sonda di temperatura del gruppo 1 in corto circuito

Conseguenze:

- Blocco del gruppo 1. Per cancellare l'allarme premere il pulsante CANC sotto il display

ALT GR14 “ABP”

Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura del gruppo 1 rileva un riscaldamento eccessivo del gruppo oltre il set impostato.

Tra le cause possibili per l'attivazione di questo allarme sono:

- triac guasto
- resistenza del gruppo a massa
- sonda di temperatura del gruppo guasta
- collegamento dell'alimentazione elettrica non corretto

Conseguenze:

- Blocco del gruppo 1. Per cancellare l'allarme premere il pulsante CANC sotto il display

display

ALT GR21“ABP”
ALT GR22“ABP”
ALT GR23“ABP”
ALT GR24“ABP”
Allarme riguardante il gruppo 2

ALT GR31“ABP”
ALT GR32“ABP”
ALT GR33“ABP”
ALT GR34“ABP”
Allarme riguardante il gruppo 3

ALT MK1 “ABP”
Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura MCS risulta essere interrotta.
Tra le cause possibili per l‘attivazione di questo allarme sono:
- sonda di temperatura MCS interrotta o disconnessa

Conseguenze:
- Blocco MCS. Per cancellare l’allarme premere il pulsante CANC sotto il display

ALT MK2 “ABP”
Questo allarme interviene quando la sonda MCS risulta essere in corto circuito.
Tra le cause possibili per l‘attivazione di questo allarme sono:
- sonda di temperatura MCS guasta
- cavo di collegamento della sonda di temperatura MCS in corto circuito

Conseguenze:
- Blocco MCS. Per cancellare l’allarme premere il pulsante CANC sotto il display

ALT MK3 “ABP”
Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura MCS non rileva il riscaldamento del latte entro un tempo impostato di 60 sec.
Tra le cause possibili per l‘attivazione di questo allarme sono:
- elettrovalvola MCS bloccata

Conseguenze:
- Blocco MCS. Per cancellare l’allarme premere il pulsante CANC sotto il display

ALC 01
Questo allarme interviene quando durante l‘erogazione di caffè sul gruppo 1, il sistema di controllo non riceve alcun impulso dal contatore volumetrico del gruppo.
Tra le cause possibili per l‘attivazione di questo allarme sono:
- contatore volumetrico bloccato
- cavo di collegamento del contatore volumetrico non connesso correttamente

Conseguenze:
- Segnalazione dell’anomalia. L’eroga-zione sarà fermata in base al tempo impostato durante la programmazione delle dosi

ALC 02
Allarme riferito al gruppo 2.

ALC 03
Allarme riferito al gruppo 3.

ALT 01
Questo allarme interviene a causa di un‘erogazione manuale dell‘acqua dal gruppo 1, tenendo premuto il pulsante di erogazione continua, oltre i 3 minuti.
Tra le cause possibili per l‘attivazione di questo allarme sono:
- inosservanza da parte dell’utilizzatore

Conseguenze:
- Segnalazione dell’anomalia e blocco dell’erogazione in corso. Per cancellare l’allarme premere il pulsante CANC sotto il display

ALT 02
Allarme riferito al gruppo 2.

ALT 03
Allarme riferito al gruppo 3.

ALM 01
Questo allarme interviene quando viene superato il numero impostato dei cicli dell’elettrovalvola del gruppo 1. Per cancellare l’allarme premere il pulsante CANC sotto il display.

ALM 02
Allarme riferito al contacicli dell’ elettrovalvola del gruppo 2.

ALM 03
Allarme riferito al contacicli dell’ elettrovalvola del gruppo 3.

ALM 05
Allarme riferito al contacicli della pompa.

ALM 06
Allarme riferito al contacicli dell’ elettrovalvola dell’auto livello.

ALM 07
Allarme riferito al contacicli dell’ elettrovalvola degli infusi/té.

ALM 08
Allarme riferito al contacicli dell’ elettrovalvola MCS.

AL SER 01
Mancanza collegamento seriale tra la scheda elettronica del display e la scheda di potenza.

AL SER 02*
Mancanza collegamento seriale tra la macchina per caffè e il macinacaffè.

AL SER 03*
Mancanza collegamento seriale tra la macchina e l’interfaccia di cassa.

AL SER 04*
Mancanza collegamento seriale tra la macchina e il modem.

*Questi allarmi possono intervenire solo se la porta seriale a cui si riferiscono è attiva.



the perfect tasting experience
begins with design.

contents

The manufacturer has the right to modify this manual without updating previous editions. Read carefully the manual of instructions and warnings for the use and maintenance of the machine, since an improper use could cause damage to people, animals and things. The manufacturer cannot be held responsible for that.

1st. Edition / July 2010

congratulations for purchasing this espresso coffee machine

This machine combines several innovative features, such as a revolutionary technology, an ergonomic design, the highest quality standard in materials and an extreme easiness of use.
This manual is structured in order to be a useful tool for gaining a good knowledge of the machine and its use. It contains all the important information related to machine functioning, technical details, operating instructions and correct maintenance.
High-level performances can be obtained by reading this manual – just follow the instructions carefully and take your time to discover your new coffee machine in all its details.

machine accessories

- Set of filter holders with spouts
  + 1 double filter holder
- Complete set of flexible hoses for water connection
- Two sets of filter holder baskets
- Set of group showers
- Blind filter
- Cleaning brush
- Box of cleaning tablets
- Tamper
- User manual

general warnings

This machine must be exclusively used for the purpose it has been made for. Any other use could be considered dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for damage caused by an improper use of the machine.

All electrical and hydraulic systems must be in place and fully functioning before the installation.

The installer cannot modify the existing systems built by the user.

If the power cable is damaged, it must be substituted by a norm-compliant cable that can be provided by the manufacturer or its technical service.

For a good performance and long life of your machine, it may be necessary to install a water softener in order to avoid the creation of calcium deposits. An evaluation on such installation must be carried out by the machine installer and the user must make sure there is a suitable space for the correct installation of the water softener following the instructions in the manual.

The weighted continuous sound pressure level is less than 70dB.

setting up for installation *-> pic. 1*

Place the machine on a surface that guarantees a secure support.
To get ready for set up, make sure you have an opening of at least 10x10 cm on the support surface (A-pic.1) to allow connection with systems in the space below (B-pic.1).

The machine should be connected to an appropriate drinking water source compliant with national laws.
The incoming water pressure should be between 0.1 and 0.6 MPa. If such requirement is not met, please consult the manufacturer.

A tap must be installed between water system and machine water hose in order to be able to stop water flow if necessary (1 pic.1).

Connect a 40 mm diameter drain siphon (5 pic.1) with the local drain system (4 pic.1).

The machine is not equipped with any plug since it is designed to be connected directly to the electrical system – an omnipolar switch compliant with national laws must therefore be installed (7 pic.1).



notes for a safe use and maintenance of the machine

This machine must be destined to the use for which it has been designed. Any other use shall be considered inappropriate. The manufacturer shall not be held responsible for any possible damage caused by an improper use.

The electrical safety of the machine is achieved only when the machine is correctly connected to an earth system.

This fundamental requirement shall be verified by skilled workers. The manufacturer and the installer cannot be held responsible for any possible damage caused by the lack or in-efficiency of the system earth.

The use of any electrical device implies the observance of some fundamental rules:

- do not use the machine with wet hands or feet or barefoot.
- the machine must not be used by persons (children included) with reduced physical, sense or mental faculties or lacking experience or knowledge, unless they are provided with surveillance or instructions on the machine by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised to make sure they do not play with the machine.
- Disconnect the machine from the electrical system and close the water hose before any ordinary cleaning and maintenance.
- To clean the machine, do not put it under a jet of water, nor plunge it into the water.
- Do not leave the switched on machine unattended for long periods (e.g. 1 day)
- In order to ensure the efficiency and correct functioning of the machine, it is necessary to follow the instructions provided by the manufacturer and to carry out ordinary maintenance.
- The machine must be installed at a height of at least 1.2 meters.
- A safe functioning of the machine is obtained by placing it horizontally (use level) and adjusting its feet.
- The temperature of the environment surrounding the machine must be between 5° and 30°C. In case the machine is temporarily placed in an environment where temperature is below 0°C, contact exclusively

a Technical Service that has been authorized by the manufacturer.

- Use solely the current production set of connections when installing the machine.
- In case of machine breakdown and/or malfunctioning, switch it off and refrain from trying to repair it. Contact exclusively a Technical Service that has been authorized by the manufacturer.

WARNING:

If the above mentioned instructions are not followed, the safety of the machine and its wear can be endangered, and its guarantee is no longer valid.

This machine can be used only by skilled professionals. Avoid the use of this machine by children or unqualified persons. This machine must be used only for the purpose for which it has been designed for – any other use shall be considered wrong or unreasonable, therefore the manufacturer cannot be held responsible of any damage caused to persons, animals or things due to a wrong or unreasonable use of this machine.

connections overview

1 - water tap

2 - flexible water hoses

3 - water softener (optional)

4 - drain hose

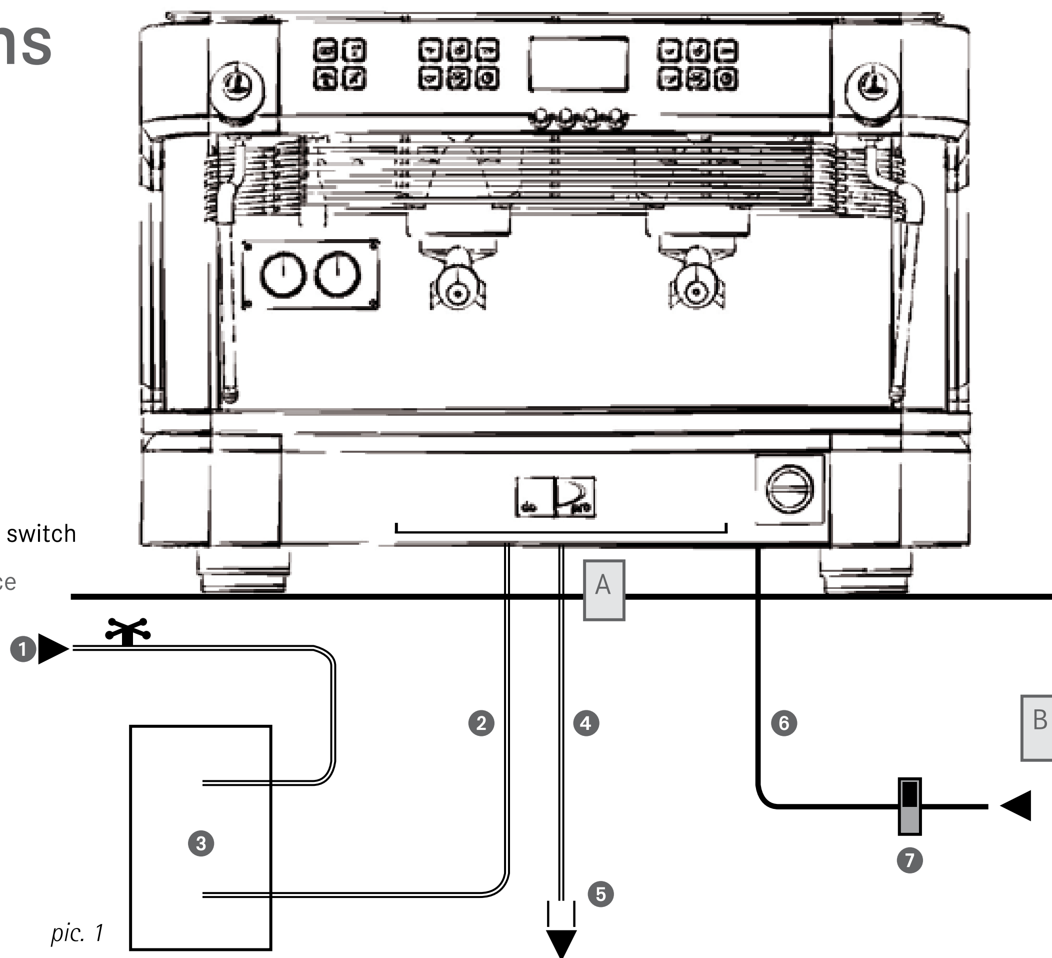
5 - drain siphon

6 - power supply cable

7 - ON/OFF electrical supply switch

A - Opening on bearing surface

B - Under counter space



pic. 1

starting the machine *-> pic. 1*

Follow all the instructions described below with the help of picture 1:

- Open the water tap 1 and make sure that there is no leaking hose connection.

- Turn on the electrical switch 7 and turn the knob 2 clockwise. Make sure the display turns on.

- Once the machine is on, the automatic level starts filling up the boiler until the proper level is reached. At this stage, the symbol ◒ blinks on the display.

- After the filling phase, the group heads start heating. The set temperature value blinks on the display.

- After the heating phase, the temperature values stop blinking and the set value for each group is shown.

- Straight afterwards, the boiler starts to heat up and its set temperature value blinks on the display.

- During this phase, the brewing groups can be used.

- When the boiler reaches the correct temperature, the set value stops blinking and the unit will emit 2 bleeps confirming the machine is ready for use.

WARNING:
The heating sequence starts only when the Timer is deactivated and the machine is turned on after it has been completely switched off through the main switch 2. This sequence is conceived in order to save a good quantity of energy during the heating up of the machine, thus avoiding problems of local electrical system overloading.

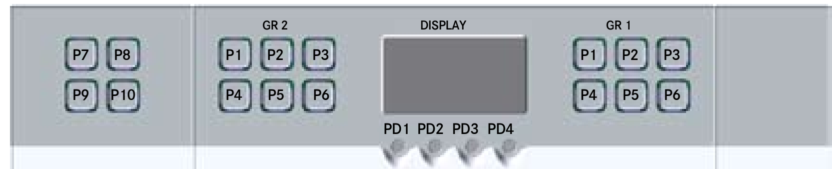
machine and control panel **overview**

1. main switch
2. adjustable foot
3. drip tray
4. steam wand
5. steam knob
6. hot water spigot
7. boiler pressure gauge
8. pump pressure gauge
9. filter holder

P1 - dose button - single shot
P2 - dose button - double shot
P3 - free dose and/or stop button
P4 - dose button - single long shot
P5 - dose button - double long shots
P6 - group head On/Off button
PD1 - navigation button
PD2 - navigation button
PD3 - navigation button
PD4 - navigation button
P7 - cup warmer button
P8 - hot water single shot button
P9 - MCS button
P10 - hot water double shot button



pic. 2



pic. 3

espresso coffee preparation -> *pic. 2 & pic. 3*

NOTE: Filter holders ❾ shall always be inserted in the group heads in order to be maintained at the right temperature. This allows to obtain a constant, high-quality coffee.

Coffee preparation:

- Remove the filter holder and take care not to touch hot metal parts!
- Clean the filter from coffee remains.
- Fill the filter holder with freshly ground coffee (1 coffee dose for single filter – 2 coffee doses for double filter). Tamp the coffee firmly with the special tamper and clean the filter ring in order to remove any coffee remains and insert the filter holder into the group.
- Insert the filter holder tightly until it locks and press the requested automatic dose coffee switch **P1-P2-P4-P5.**

WARNING:

Avoid placing your hands under the groups when the unit is operating. Do not touch metal parts of the brewing groups or filter holders because they can cause burning.

hot milk preparation -> *pic. 2*

Put milk in a pitcher. Place steam wand ❹ into the pitcher and open steam tap ❺. When the right milk temperature is reached, turn off steam tap ❺.
First of all, clean the steam wand with a damp cloth in order to remove all milk deposits, then let some steam onto the drip tray to clear the steam wand inner part of milk residuals – use a damp cloth to protect you from possible spurts.

WARNING:

To handle the stem wand, use the hook on the steam wand itself.



WARNING:

To avoid burning, do not open the steam knob before placing the steam wand into the milk jug.

NOTE: To obtain the best quality of milk froth, it is necessary to perform a specific procedure during milk heating. This procedure can be taught through training courses or specific videos but it is not described in this manual, due to safety reasons.

hot water preparation *-> pic. 2*

This machine has 2 automatic pre-dosed hot water buttons.

Place a container (that can bear a temperature of at least 125°C) under the hot water pipe ❻ and push one of the two buttons for hot water (**P8** or **P10**).

During machine installation, hot water temperature can be set by the installer.

WARNING:

to avoid burning do not press the buttons for hot water before placing the pipe into the container.

cup warmer use *-> pic. 3*

In some cases, environmental conditions can create cold air flows around the coffee machine that may affect and divert the normal hot air flow from the boiler into the cup. This results in failing to obtain the correct cup temperature. If the cup is not suitably heated, there will be an immediate drop of 25-35°C in coffee temperature.
The cup warmer of this machine is electrical and can therefore be turned on and off by pressing the **P7** button. The cup holder is heated on its rear part only.
The status of the cup warmer is shown on the display (upside-down cup symbol).

mcs use (optional) *-> pic. 3*

The MCS (Milk Control System) is an automatic milk steamer.
Thanks to the MCS, a quantity of milk is heated at a set temperature and the foam that is obtained can be compared to that obtained by the best baristas. To use the MCS, you have to put cold milk into a pitcher. Place the MCS pipe into the milk and press the **P9** button. As soon as the milk reaches the set temperature, the MCS will stop automatically and the milk will be ready for use.
WARNING:
Do not use the MCS if the MCS pipe is oriented upwards or towards you.

NOTE: for proper functioning of the MCS, its pipe and terminal have to be cleaned properly after use. Remove the terminal from the pipe, clean it and reassemble it at least 2 times a day (depending on frequency of use).

periodic maintenance by the user *-> pic. 2 & pic. 3*

WARNING:

The manufacturer cannot be held responsible for damage to people, animals or objects caused by incorrect maintenance. A proper functioning of this machine is ensured by its correct maintenance. It is therefore important to follow these instructions. Wear protective gloves for high temperatures before starting maintenance.

CLEANING BODY PARTS

Clean with non-dripping, damp cloth. Avoid using abrasive detergents or sponges.

CLEANING PARTS IN CONTACT WITH COFFEE

Every evening or before turning off the machine, remove filter holders from brewing units and the filters from filter holders ❾. Clean all parts with the brush (current machine accessory) and proper detergent in order to avoid encrusting on external and internal surfaces. Remove and properly clean the drip tray ❸ and the cup grill.

DAILY CLEANING:
CLEANING GROUP HEADS

The machine is equipped with an automatic group-cleaning cycle. To start the cycle o f each group, follow the instructions below:

- Remove the filter holder from the group to be cleaned, then remove its filter and replace it with the blind filter (current machine accessory).
- Put one cleaning tablet (current machine accessory) in the blind filter, fill the filter with water and put the filter holder back in place on the machine.
- Press the WASH button (**PD1**) for 5





seconds – use buttons (**PD1**) and (**PD2**) to select the group to be cleaned (the

one corresponding to filter holder with cleaning tablet) and press ENTER button (**PD3**).

- Press the ENTER button (**PD3**) again to start the cycle.



After activating the cleaning cycle, the main menu and the "cleaning" icon will be shown on display. Repeat the above mentioned procedure for all other groups.

When group cleaning is over and before using the machine again, take at least 200 cc of water from each group by pressing button (**PD3**-pic.3) (continuous brewing) without placing the filter holder.

DAILY CLEANING:
CLEANING THE BOILER

The main boiler shall be cleaned on a daily basis to guarantee a constantly clean water supply. To start the cleaning cycle, follow the instructions below:

- Place one end of a flexible hose into machine hot water outlet and the other end into sink.
- Press button (**PD1**) for 5 seconds, use navigation buttons (**PD1**) and (**PD2**) to select the boiler and press ENTER.
- Press ENTER again to start the cleaning cycle.

WARNING: To avoid burning, lock the flexible hose used to discharge hot water.

During boiler cleaning cycle the groups can be used for espresso extraction. The cleaning cycle lasts approximately 30 minutes and is therefore advisable to start it at the end of the working day.

PERIODIC CLEANING

Every week (or depending on workload), use the wrench (current machine accessory) to remove showers and screens located under the groups and clean them with the brush (current machine accessory).

Reassemble parts carefully. Wrong reassembling can cause bad coffee taste and damage the groups.

WARNING:

If the machine is at a standstill for more than 2 days, clean the groups and boiler following the instructions above.

WATER SOFTENER MAINTENANCE

If the machine is connected to a water softener, see water softener instructions manual for softener maintenance.
The manufacturer and the installer cannot be held responsible for ANY damage caused by lack or improper maintenance of the water softener.

info menu

The display and navigation buttons allow you to access the INFO menu and get some useful information.
To access the INFO menu follow the instructions:



1. Press the INFO button (PD4).



2. To turn on and off rear light, select the LIGHT heading.

When the heading is selected, press the ENTER button (PD3).



3. Use the navigation buttons (PD1) and (PD2) to select the desired option and press the ENTER button (PD3) to confirm.

Press the ESC button (PD4) to return to the main menu.

ALARMS MENU

This menu displays any possible anomalies in machine functioning.





1. To access this menu from the main menu, press INFO (PD4) and then navigation buttons (PD1) and (PD2) to select the ALARMS heading. Press ENTER (PD3) to access the ALARMS menu.

2. Example of triggered alarm: the first line shows alarm description and progressive number (no.1). The second line shows the date and time in which the alarm was triggered. All memorized alarms can be scrolled through by using the navigation buttons (PD1) and (PD2). The alarm memory can not be deleted by the user, but only by the technical service. Press ESC (PD4) to return to the main menu.

COUNTERS MENU

This menu displays coffee-, hot water- and MCS counters.





1. To access this menu from the main menu, press INFO (PD4) and then the navigation buttons (PD1) and (PD2) to select the COUNTERS heading.
Press ENTER (PD3) to access the COUNTERS menu.

2. Use navigation buttons (PD1) and (PD2) to select the required heading and press ENTER (PD3) to display the chosen counter.

Press ESC (PD4) to return to the main menu.

NUMBER OF CYCLES

This menu displays the number of cycles of each electromechanical peripheral within the machine. It is normally used by technical service only.



1. To access this menu from main menu, press the INFO button (PD4) and then the navigation buttons (PD1) and (PD2) to select the NUMBER OF CYCLES heading.



2. Press the ENTER button (PD3) to access the NUMBER OF CYCLES menu.

Use the navigation buttons (PD1) and (PD2) to scroll the counters list.

WASHING COUNTERS

This menu displays the washing counters to determine if washing operations have been performed. It is normally used by technical service only.



1. To access this menu from the main menu, press the INFO button (PD4) and then use the navigation buttons (PD1) and (PD2) to select the WASHING heading.



2. All the other INFO menu options are provided for the technical service only.

Press the ESC button (PD4) to return to the main menu.

timer set up

This machine is equipped with a weekly switch on/off timer for each machine group heads and boiler.



This timer has 2 switch-on/off options for each unit (group heads and boiler). Switching off options are:

1. off option - the unit switches off completely,
2. safety option - the unit will reach a lower temperature considered safe ad convenient in terms of energy saving.

To access the timer menu, follow these instructions: Press the MENU button (**PD3**).

Enter the user's password, which consists of four digits. The default password is "0000".



To enter the password press the navigation button (**PD1**) until the requested digit is displayed and confirm by pressing the ENTER button (**PD3**-pic.3). Confirm the last digit pressing the OK button (**PD4**).

If the password is wrong, ERROR PASSWORD will be shown on the display. After few seconds, the main menu will be shown.

If the password is correct, the display will show what follows:





1. If you do not want to use the automatic timer, use the navigation buttons (PD1) and (PD2) to select NO, then press the ENTER button (PD3) to confirm. In this mode, group heads and boiler must be switched off manually.

2. Press the ENTER button (PD3) to confirm.



3. If you want to start timer set up, use the navigation buttons (PD1) and (PD2) to select YES. Press the ENTER button (PD3) to confirm.



4. Use the navigation buttons (PD1) and (PD2) to select the day to be programmed, then press the ENTER button (PD3) to confirm.





5. Press ENTER (PD3) to program the switch-on mode of boiler timer no.1. Use the navigation buttons (PD1) and (PD2) to select the boiler switch-on time, then press ENTER (PD3) to confirm.
Use the navigation buttons (PD1) and (PD2) to select the boiler switch-off time and then press ENTER (PD3) to confirm.
Use the navigation buttons (PD1) and (PD2) to select the boiler switch-off mode and then press ENTER (PD3) to confirm.
By confirming timer no.1 set up, you automatically access timer no.2 set up.
To set up boiler timer no.2, follow the same instructions given for timer no.1 set up.
Press navigation button (PD3) if you do not want to program timer no.2.





The display will show:

Use the navigation buttons (PD1) and (PD2) to select the group you want to program, press ENTER (PD3) to confirm and program timer no.1.

Once all units have been programmed for the selected day, press ESC (PD4) to go back to the weekly timer menu.

Use the navigation buttons (PD1) and (PD2) to select the day you want to program, press ENTER (PD3) to confirm and program the timer as described above.

At the end of the weekly programming, press ESC (PD4) repeatedly until you get to the main menu.

alarms management

Besides managing all machine functions, the electronic system of this espresso machine controls their proper execution. In case of anomalies, an alarm is recorded and displayed.

WARNING: The incorrect use of the machine can also generate an alarm. In this case it is sufficient to correct improper use.

Some of the alarms are non-influential for the proper functioning of the machine. These alarms are only displayed and not stored in the system memory. This type of alarms is marked as “A”. Other alarms, indicating anomalies regarding safety or correct functioning of machine parts, are displayed and recorded with their triggering date and time. They can block the anomalously functioning part and are marked as “ABP”. Only some alarms totally block the machine functioning and are marked as “ABT”.

ALL1 auto-fill time-out “ABP”

This alarm triggers when the auto-filling mechanism does not stop filling the boiler.

Probable causes are:

- Lack of water in machine water feed
- Level probe is encrusted with lime-scale or grease
- Bad connection of level probe connecting cable
- Level solenoid valve is blocked, interrupted or dirty
- Regulation flow screw over the level solenoid valve is dirty or not open enough
- Overdraft water from the boiler through hot water dispensing buttons 1 and 2

Consequences:

- Auto-fill is locked. To cancel the alarm, press the CANC button below the display.

ALL2 safety level “ABP”

This alarm triggers when the safety probe of the water boiler does not reach the water for more than 30 seconds at a time.

Probable causes are:

- Lack of water in machine water feed
- Auto-fill time-out alarm has not been cancelled
- Safety probe is encrusted with limescale or grease
- Bad connection of safety probe connecting cable

Consequences:

- Boiler is locked. To cancel the alarm, press the CANC button below the display

ALT C1 “ABP”

This alarm triggers if the temperature probe does not read the boiler warming within a preset time.

Probable causes are:
- Lack of one of the phases in machine power supply
- Boiler safety thermostat is open
- Boiler temperature probe is interrupted or disconnected
- Some of the components of boiler heating element are faulty/damaged

Consequences:
- Boiler is locked. To cancel the alarm, press the CANC button below the display

ALT C2 "ABP"

This alarm triggers when the temperature probe is interrupted.

Probable causes are:
- Boiler temperature probe is interrupted or disconnected

Consequences:
- Boiler is locked. To cancel the alarm, press the CANC button below the display

ALT C3 "ABP"

This alarm triggers when boiler temperature probe has experienced a short circuit

Probable causes are:
- Temperature probe is faulty/damaged
- The temperature probe connecting cable has experienced a short circuit

Consequences:
- Boiler is locked. To cancel the alarm, press the CANC button below the display

ALT C4 "ABP"

This alarm triggers when the boiler temperature probe reads an over-heating of the boiler.

Probable causes are:
- Boiler contactor is closed or blocked
- Boiler heating element earth is missing
- Temperature probe is faulty/damaged

Consequences:
- Boiler is locked. To cancel the alarm, press the CANC button below the display

ALT GR11 "ABP"

This alarms triggers when group 1 temperature probe does not read the heating/warming of the group within a pre-set time of 5 minutes.

Probable causes are:
- Lack of one of the phases in machine power supply
- Group 1 safety thermostat is open
- Group 1 heating element is interrupted

Consequences:
- Boiler is locked. To cancel the alarm, press the CANC button below the display

ALT GR12 "ABP"

This alarms triggers when group 1 temperature probe is interrupted.

Probable causes are:
- Group 1 temperature probe is interrupted or disconnected

Consequences:
- Boiler is locked. To cancel the alarm, press the CANC button below the display

ALT GR13 "ABP"

This alarm triggers when group 1

temperature probe has experienced a short circuit.

Probable causes are:

- Group 1 temperature probe is faulty/damaged
- Group 1 temperature probe connecting cable has experienced a short circuit

Consequences:

- Boiler is locked. To cancel the alarm, press the CANC button below the display

ALT GR14 “ABP”

This alarm triggers when group 1 temperature probe reads group overheating.

Probable causes are:

- Triac board is not working
- Group heating element earth is missing
- Group temperature probe is faulty/damaged
- Incorrect power connection

Consequences:

- Boiler is locked. To cancel the alarm, press the CANC button below the display

ALT GR21 “ABP”
ALT GR22 “ABP”
ALT GR23 “ABP”
ALT GR24 “ABP”

These alarms concern group 2.

ALT GR31 “ABP”
ALT GR32 “ABP”
ALT GR33 “ABP”
ALT GR34 “ABP”

These alarms concern group 3.

ALT MK1 “ABP”

This alarm triggers when MCS temperature probe is interrupted.

Probable causes are:

- MCS temperature probe faulty or disconnected

Consequences:

- MCS is locked. To cancel the alarm, press the CANC button below the display

ALT MK2 “ABP”

This alarm triggers when MCS temperature probe experiences a short circuit.

Probable causes are:

- MCS temperature probe is faulty/damaged
- MCS temperature probe connection cable has experienced a short circuit

Consequences:

- Boiler is locked. To cancel the alarm, press the CANC button below the display

ALT MK3 “ABP”

This alarm triggers when MCS temperature probe does not read milk overheating within 60 seconds.

Probable causes are:

- MCS solenoid valve is locked

Consequences:

- MCS is locked. To cancel the alarm, press the CANC button below the display

ALC 01

This alarms triggers if the control system does not receive any impulse

from the group flowmeter when coffee is being dispensed from group 1.
Probable causes are:
- Flowmeter is locked
- Flowmeter connecting cable is not properly connected

Consequences:
- Anomaly is signaled

Dispensing will be locked depending on the time that has been set during dose set up.

ALC 02
This alarm concerns group 2.

ALC 03
This alarm concerns group 3.

ALT 01
This alarm triggers three minutes after pressing the manual free doses button of group 1 without switching it off.
Probable causes are:
- User’s negligence

Consequences:
- Anomaly is signaled and dispensing locked. To cancel the alarm, press the CANC button below the display

ALT 02
This alarm concerns group 2.

ALT 03
This alarm concerns group 3.

ALM 01
This alarms triggers when the pre-set number of cycles of group 1 solenoid valve is reached. To cancel the alarm, press the CANC button below the display

ALM 02
This alarm concerns the cycle counter of group 2 solenoid valve.

ALM 03
This alarm concerns the cycle counter of group 3 solenoid valve.

ALM 05
This alarm concerns the cycle counter of the pump.

ALM 06
This alarm concerns the cycle counter of the auto-fill solenoid valve.

ALM 07
This alarm concerns the cycle counter of the tea solenoid valve.

ALM 08
This alarm concerns the cycle counter of the MCS solenoid valve.

AL SER 01
No serial connection between electronic display board and power card.

AL SER 02*

No serial connection between machin
and grinder.

AL SER 03*
No serial connection between machine
and cash register interface.

AL SER 04*
No serial connection between machine
and modem.

*These alarms can be triggered only if the serial port they refer to is in use.







genuss beginnt beim design.

inhalt

Der Hersteller behält sich das Recht zur Veränderung des hier vorliegenden Benutzerhandbuches vor, ohne vorherige Auflagen aktualisieren zu müssen. Lesen Sie die Anleitungen und Warnhinweise für Benutzung, Pflege und Wartung der Maschine aufmerksam durch, da ein unsachgemäßer Gebrauch zu Verletzungen von Menschen, Tieren und Gegenständen führen könnte. Der Hersteller haftet nicht für Vorfälle solcher Art.

1. Auflage / Juli 2010

herzlichen glückwunsch
zum kauf dieser espressomaschine

Wir vereinen in unseren Produkten eine revolutionäre Technology, ergonomisches Design, höchsten Qualitätsstandard in der Materialauswahl sowie einen faszinierenden Bedienungskomfort. Dalla Corte steht für Innovation.
Diese Bedienungsanleitung soll ihnen dabei helfen, die Maschine kennen zu lernen um sie optimal einsetzen zu können. Sie enthält alle wichtigen Informationen zu Maschinenfunktionen und deren Bedienung, zu technischen Details und Pflegehinweisen. Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig und lernen Sie ihre neue Dalla Corte in all ihren Details besser kennen.
Viel Spaß bei der Entdeckung des „proof of taste“!

maschinen zubehör

- 1 Siebträger-Set inkl. Siebe + 1 Doppelsiebträger
- 1 Set flexibler Schläuche für den Wasseranschluss
- 2 Siebe-Sets für Siebträger
- 2 Erstaz-Duschsiebe
- 1 Blindsieb
- 1 Reinigungsbürste
- 1 Dose mit Reinigungstabletten
- 1 Tamper
- 1 Benutzerhandbuch

allgemeines

Diese Maschine darf ausschließlich für den Zweck benutzt werden, für den sie hergestellt wurde. Jede andere Verwendung wird als gefährlich erachtet. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die aus einer unsachgemäßen Verwendung der Maschine resultieren.

Alle elektrischen und hydraulischen Systeme müssen vor der Installation vorhanden und voll funktionsfähig sein.

Der Monteur darf die bestehenden, vom Benutzer gebauten Systeme nicht verändern.

Falls das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch ein Kabel ersetzt werden, das der Norm entspricht. Der Hersteller oder sein technischer Dienst kann dieses Kabel liefern.

Für eine gute Leistung und lange Nutzungsdauer der Maschine muss unter Umständen ein Wasserenthärter eingebaut werden, damit sich keine Kalziumablagerungen bilden. Die Bewertung einer solchen Installation muss vom Monteur der Maschine durchgeführt werden, und der Benutzer muss sicherstellen, dass geeigneter Raum zum richtigen Einbau des Wasserenthärters gemäß den Anweisungen des Handbuchs zur Verfügung steht.

Der gewichtete kontinuierliche Geräuschdruckpegel liegt unter 70dB.

vorbereitung zur installation *-> Abb. 1*

Stellen Sie die Maschine auf eine Fläche, die sie tragen kann.
Bereiten Sie die Aufstellung vor und stellen Sie sicher, dass die Auflagefläche eine Öffnung von wenigstens 10x10 cm (A Bild1) hat, um den Anschluss an die darunterliegenden Systeme zu gewährleisten. (B Bild1).

Die Maschine sollte an eine entsprechende Trinkwasserzufuhr gemäß nationalen Gesetzen angeschlossen sein.
Der Druck der Wasserzufuhr sollte zwischen 0,1 und 0,6 MPa liegen. Falls diese Anforderung nicht erfüllt werden kann, wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

Der Absperrhahn muss zwischen dem Wassersystem und dem Wasserschlauch der Maschine installiert sein, damit der Wasserfluss, falls notwendig, angehalten werden kann. (1 Bild1).

Schließen Sie einen Abflusssiphon von 40 mm Durchmesser (5 Bild1) an das örtliche Abwassersystem an. (4 Bild1).

Die Maschine ist nicht mit einem Stecker ausgerüstet, weil sie direkt an das elektrische System angeschlossen wird – deshalb muss ein omnipolarer Schalter gemäß nationalen Gesetzen angebracht werden (7 Bild1).



anmerkungen für eine sichere verwendung und wartung der maschine

Diese Maschine darf nur für Zwecke eingesetzt werden, die ihrer bestimmungsmäßigen Verwendung entsprechen. Jede andere Verwendung wird als unangemessen angesehen. Der Hersteller kann nicht für mögliche Schäden, die aus falscher Verwendung resultieren, verantwortlich gemacht werden.

Die elektrische Sicherheit der Maschine ist nur gewährleistet, wenn die Maschine in korrekter Weise an ein Erdungssystem angeschlossen ist.

Diese grundlegende Anforderung muss von einem Fachmann überprüft werden. Der Hersteller und der Monteur können nicht für mögliche Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch mangelnde Effizienz des Erdungssystems hervorgerufen werden.

Die Verwendung eines elektrischen Geräts setzt die Einhaltung einiger grundlegender Regeln voraus

- Benutzen Sie die Maschine nicht mit nassen Händen oder Füßen oder barfuß.
- Die Maschine darf nicht von Personen mit verringerten physischen, verstandesmäßigen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnis (einschließlich Kindern) benutzt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder erhal ten Anweisungen über die Maschine von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit der Maschine spielen.
- Trennen Sie die Maschine vom elektrischen System und schließen Sie den Wasserschlauch vor jedem regelmäßigen Reinigungs- oder Wartungsgang.
- Beim Reinigen dürfen Sie die Maschine nicht mit Wasser bespritzen oder ins Wasser eintauchen.
- Lassen Sie die eingeschaltete Maschine nicht über einen längeren Zeitraum unbeaufsichtigt (z.B. 1 Tag).
- Um die Effizienz und die ordnungsgemäße Funktionsweise der Maschine sicherzustellen, müssen die Anweisungen des Herstellers befolgt und die regelmäßigen Wartungsarbeiten durchgeführt werden.
- Die Maschine muss wenigstens 1,2 Meter über dem Boden installiert werden.

- Damit die Maschine sicher arbeiten kann, wird sie horizontal durch Einstellung der Füße aufgestellt. (Verwenden Sie dazu eine Wasserwaage).
- Die Umgebungstemperatur der Maschine muss zwischen 5°C und 30°C liegen. Falls sich die Maschine für einige Zeit in einer Umgebungstemperatur unter 0°C befindet, rufen Sie ausschließlich einen vom Herstelle genehmigten technischen Dienst zu Hilfe.
- Benutzen Sie für die Installation der Maschine ausschließlich den vorhandenen Verbindungsschläuche.
- Bei einer Störung und/oder fehlerhaften Funktion der Maschine, schalten Sie sie aus und versuchen Sie nicht, sie zu reparieren. Wenden Sie sich ausschließlich an einen vom Hersteller anerkannten technischen Dienst.

WARNUNG:

Die Missachtung der oben genannten Anweisungen kann die Sicherheit der Maschine und ihre Abnutzung gefährden und die Garantie aufheben.

Diese Maschine darf nur von Fachleuten benutzt werden. Vermeiden Sie, dass Kinder oder unqualifizierte Personen die Maschine verwenden. Die Maschine darf nur für den Zweck eingesetzt werden, für den sie bestimmt ist. Jede andere Verwendung wird als falsch oder unangemessen erachtet. Deshalb kann der Hersteller nicht für irgendwelche Schäden an Personen, Tieren oder Sachen, die aus der falschen oder unangemessenen Verwendung dieser Maschine resultieren, verantwortlich gemacht werden.

übersicht der anschlüsse

1 - Wasserhahn

2 - flexibler Wasserzulaufschlauch

3 - Wasserfilter (optional)

4 - Abflussschlauch

5 - Siphon

6 - Netzkabel

7 - CE Anschluss
(3 x 16A, sollte im Sicherungskasten abschaltbar und gekennzeichnet sein)

A - Lochbohrung Thekenplatte (60 mm)

B - Unterthekenbereich

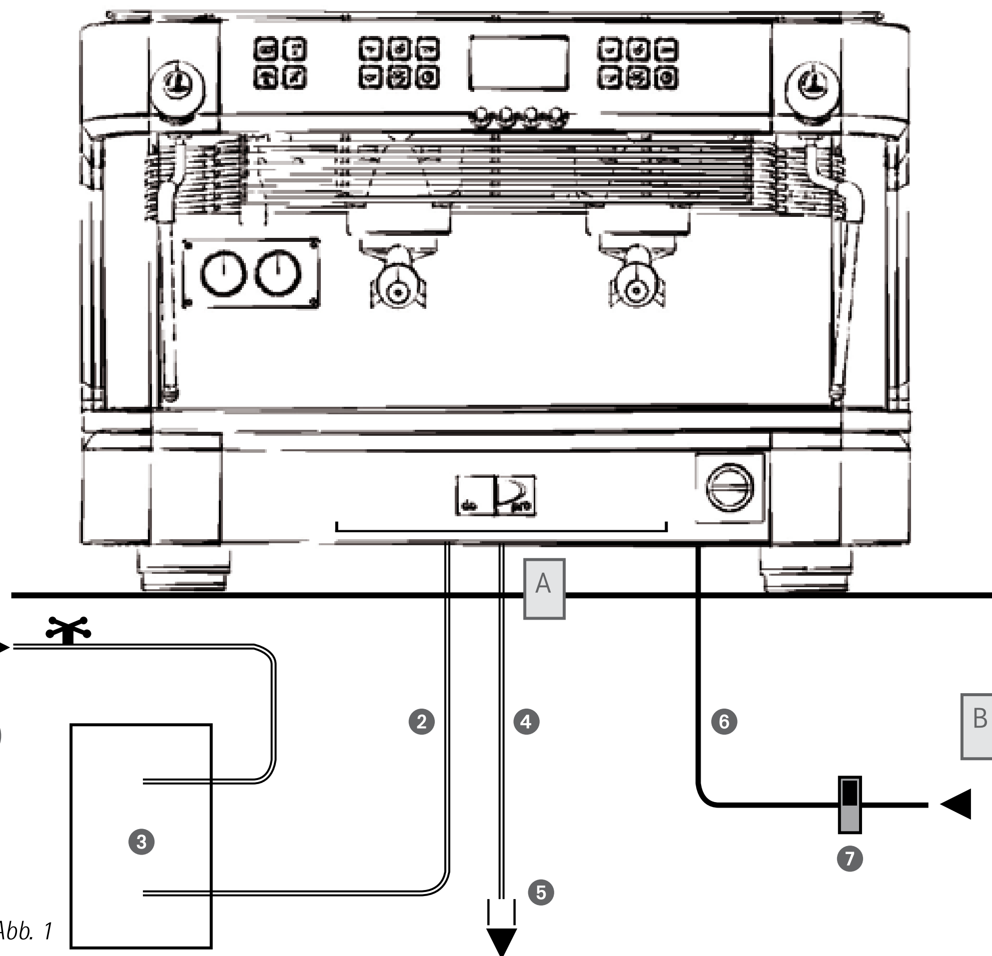


Abb. 1

inbetriebnahme *-> Abb. 1*

Folgen Sie allen unten stehenden Anweisungen mit Hilfe von Abb. 1 auf Seite 10.

- Öffnen Sie den Wasserhahn 1 und vergewissern Sie sich, dass der Schlauch keine undichten Stellen aufweist.

- Drehen Sie den Hauptschalter 2 in Uhrzeigerrichtung. Vergewissern Sie sich, dass sich das Display einschaltet.

- Sobald die Maschine eingeschaltet ist, wird der Boiler automatisch (bis zum angemessenen Level) gefüllt. So lange blinkt das Boiler-Symbol im Display.

- Nach der Phase des Befüllens erwärmen sich die Brühgruppenköpfe. Die jeweiligen Temperatureinstellungen blinken während der Heizphase.

- Nach Erreichen der eingestellten Temperaturen hören die angezeigten Werte auf zu blinken.

- Unmittelbar nach der Heizphase der Brühgruppenköpfe beginnt der Boiler sich zu erhitzen. Während dieser Phase können die Brühgruppen bereits benutzt werden.

- Sobald der Boiler die eingestellte Temperatur erreicht hat, hört der Wert auf zu blinken und es ertönen zwei „beep“-Töne, die die volle Bereitschaft der Maschine bestätigen.

übersicht über maschine und bedienpanel

❶ - Hauptschalter
❷ - höhenverstellbarer Fuß
❸ - Ablaufschale
❹ - Dampfarm
❺ - Dampfsteuerung
❻ - Heiß-Wasser Auslass
❼ - Druckanzeige Boiler
❽ - Druckanzeige Pumpe
❾ - Siebträger
P1 - Programmtaste – ein Espresso
P2 - Programmtaste – zwei Espressi
P3 - Start- /Stopptaste (manuelle Mengen-steuerung)
P4 - Programmtaste – ein „langer“ Kaffee
P5 - Programmtaste – zwei „lange“ Kaffees
P6 - Ein-/Austaste der einzelnen Brühgruppe
PD1 - Navigationstaste für Displaysteuerung
PD2 - Navigationstaste für Displaysteuerung
PD3 - Navigationstaste für Displaysteuerung
PD4 - Navigationstaste für Displaysteuerung
P7 - Ein-/Austaste Tassenwärmer
P8 - Programmtaste - eine Portion Heißwasser
P9 - Programmtaste – MCS
P10 - Programmtaste – zwei Portionen Heißwasser



Abb. 2

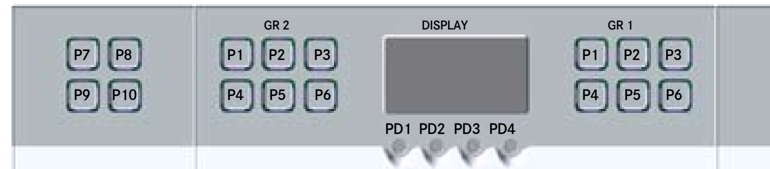


Abb. 3

espresso zubereitung *-> Abb. 2 & Abb. 3*

Hinweis: Für optimale Ergebnisse ist es erforderlich, die Siebträger ❾ stets in den Brühgruppen zu belassen, um die erforderliche Temperatur zu erhalten.

- Entnehmen Sie den Siebträger und achten Sie dabei darauf, keine heißen Metallteile zu berühren!
- Entfernen Sie Kaffeereste aus dem Siebträger.
- Befüllen Sie den Siebträger mit frisch gemahlenem Kaffee (Eine Dosis für Ein-Tassen-Filter – Zwei Dosen für Zwei-Tassen-Filter). Tampen Sie den Kaffee kräftig mit dem dafür vorgesehenen Tamper, und reinigen Sie den Filterrand von Kaffeeresten.
- Setzen Sie den Siebträger ein bis er fest sitzt und drücken Sie die gewünschte Programmtaste **(P1-P5).**

WARNUNG:
Halten Sie Ihre Hände nicht unter die Brühgruppen während diese in Betrieb sind. Berühren Sie keine Metallteile der Brühgruppen oder Siebträger, da diese Verbrennungen verursachen können.

milchschaum zubereitung *-> Abb. 2*

Füllen Sie Milch in eine Milchkanne. Halten Sie sie so unter den Dampfarm ❹ dass dieser in die Milch eintaucht, und öffnen Sie den Dampfdrehknopf ❺ (maximal). Wenn die Milch die gewünschte Temperatur erreicht hat, drehen Sie den Dampfdrehknopf ❺ wieder zu.
Reinigen Sie danach den Steamarm mit einem feuchten Lappen um die äusseren Milchreste zu entfernen. Danach drehen Sie die Dampflanze in Richtung Tropfschale und öffnen Sie den Dampfdrehknopf 5 erneut kurz um die inneren Milchreste zu entfernen.



WARNUNG:
Öffnen Sie den Dampfdrehknopf erst wenn der Dampflanze in die Milch eingetaucht wurde, um Verbrennungen zu vermeiden.

WARNUNG:
Zum Bewegen der Dampflanze bitte den Haken oder die Isolierung an der Lanze verwenden.

Hinweis: Für einen bestmöglichen Milchschaum sind besondere Kenntnisse erforderlich. Diese Kenntnisse können in speziellen Workshops oder durch Videos erlernt werden. Aus Sicherheitsgründen wird dies nicht in diesem Handbuch beschrieben.

heißwasser zubereitung *-> Abb. 2*

Diese Maschine hat zwei programmierbare Wasserportionstasten. Halten Sie einen Behälter (der mindestens 125°C standhält) unter den Heiß-Wasser-Auslass ❻ und drücken Sie eine der beiden Programmtasten für die gewünschte Heißwasser-Portionen (**P8** oder **P10**).
Bei der Installation der Maschine kann vom Techniker die gewünschte Wassertemperatur eingestellt werden.

WARNUNG:
Drücken Sie die Programmtasten für heißes Wasser erst, wenn sich ein Behälter unter dem Heißwasser-Auslass befindet, um Verbrennungen zu vermeiden.

tassenwärmerfunktion *-> Abb. 3*

In manchen Fällen bewirkt die umweltbedingte Zirkulation kalter Luft im Bereich der Kaffeemaschine eine Veränderung der Warmluftzufuhr vom Boiler in die Tassen auf der Tassenablage. Dadurch kann die optimale Temperatur der Tassen nicht gewährleistet werden.

Werden die Tassen nicht ausreichend vorgewärmt, kann sich die Kaffeetemperatur in einer nicht vorgewärmten Tasse schlagartig verringern. Die Tassenwärmerfunktion kann in diesem Fall mit Hilfe der Taste **P7** ein- und ausgeschaltet werden. Der Status des Tassenwärmers wird auf dem Display angezeigt (durch eine umgedrehte Kaffeetasse).

mcs milk-control-system (optional) *-> Abb. 3*

Das MCS (Milk-Control-System) ist ein (voll-)automatischer Milchaufschäumer. Bei der Benutzung des MCS wird die Milch auf eine programmmierbare Temperatur erhitzt – es entsteht ein Schaum, der mit dem der besten Baristi mithalten kann.

Um das MCS zu aktivieren, füllen Sie kalte Milch in eine dafür vorgesehene Milchkanne. Führen Sie den Dampflanze in die Milch und drücken Sie P9. Sobald die vorprogrammierte Temperatur erreicht ist, stoppt das MCS automatisch und der Milchschaum kann verwendet werden.

WARNUNG:
Benutzen Sie das MCS nicht, wenn die Dampflanze nach oben oder auf Sie gerichtet ist.

Hinweis: Um eine optimale Funktionsfähigkeit zu gewährleisten muss der Dampflanze nach jedem Gebrauch sorgfältig gereinigt werden. Mindestens zweimal täglich (bzw. entsprechend des täglichen Gebrauchs). Entfernen Sie dafür das Endstück des Arms, reinigen Sie es, und setzen es wieder auf.

regelmäßige pflege *-> Abb. 2 & Abb. 3*

WARNUNG:
Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Menschen, Tieren oder Gegenständen, die durch unsachgemäße Wartung verursacht wurden. Durch sachgemäße Wartung wird eine reibungslose Funktionsfähigkeit dieser Maschine gewährleistet. Daher ist es notwendig, den nachstehenden Anweisungen zu folgen. Bevor Sie mit der Pflege beginnen, ziehen Sie Sicherheitshandschuhe zum Schutz vor heißen Temperaturen an.

REINIGUNG VON GEHÄUSETEILEN
Reinigung mit einem feuchten (nicht tropfendem) Tuch. Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln und agressiven Reinigungsmitteln.

ENTFERNEN VON KAFFEERESTEN
Bevor Sie die Maschine ausschalten, entfernen Sie alle Siebträger und entnehmen Sie die Filter. Reinigen Sie die Teile mit der dafür vorgesehenen Bürste (im Equipment enthalten), indem Sie Kaffeereste innen und außen entfernen. Entfernen Sie zudem die Abftropfschale ③ sowie das (Tassen-)Gitter, und reinigen Sie diese Teile gründlich.

TÄGLICHE REINIGUNG:
REINIGUNG DER BRÜHGRUPPENKÖPFE
Die Maschine verfügt über eine automatische Reinigungsfunktion der Brühgruppenköpfe. Um diese Funktion zu starten, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Entfernen Sie die Siebträger aus den Brühgruppen.
- Entnehmen Sie die Filter.
- Setzen Sie das Blindsieb ein.
- Legen Sie eine Reinigungstablette in das Blindsieb und setzen Sie den Siebträger ein.
- Halten Sie die Taste **PD1** („Wash“) für 5 Sek. gedrückt. Wählen Sie über die Taste **PD1** oder **PD2** die gewünschte Brühgruppe (display: group) und drücken Sie „ENTER“.



- Drücken Sie erneut „ENTER“, um den Reinigungsprozess zu starten.





Nachdem der Reinigungsprozess aktiviert wurde, wird auf dem Display das Reinigungssymbol angezeigt.

Wiederholen Sie die Schritte für alle weiteren Gruppen.

Nach Beendigung des Reinigungsprozesses einer Gruppe lassen Sie ca. 200 cc Wasser durchfließen über **PD3** zur Entfernung der Reinigungstablettenrückstände. Danach erst den Siebträger wieder einspannen.

MONATLICHE REINIGUNG:
REINIGUNG DES BOILERS

Um stets sauberes Wasser zu gewährleisten, ist es notwendig, den Boiler monatlich zu reinigen. Um diesen Reinigungsvorgang in Gang zu setzen, folgen Sie bitte diesen Anweisungen:

- Drücken Sie **PD1** für 5 Sek. Wählen Sie über **PD1** oder **PD2** „Boiler“ und bestätigen Sie mit „ENTER“. Drücken Sie erneut „ENTER“, um den Reinigungsprozess zu starten. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie einen beweglichen Schlauch über die Heißwasserausgabedüse ziehen und das andere Ende zum Abfluss in ein Waschbecken oder Gefäß legen. Während der Reinigung des Boilers können die Brühgruppen weiterhin zur Zubereitung von Espresso verwendet werden. Die Dauer des Reinigungsprozesses beträgt 30 Minuten.

WÖCHENTLICHE REINIGUNG

Entnehmen Sie wöchentlich Dusche und Siebe, die sich unter den Gruppen befinden, und reinigen Sie diese mit der Bürste.

Setzen Sie alle Teile wieder sorgfältig ein. Fehlerhaftes Einsetzen kann zu verändertem Kaffeegeschmack und Schäden an den Brühgruppen führen.

WARNUNG:

Wird die Maschine nach mindestens 2-tägigem Stillstand in Betrieb genommen, sollte die Brühgruppenreinigung wie beschrieben vorgenommen werden.

REINIGUNG DES WASSERENTHÄRTERS

Für eine maximale Lebensdauer der Maschine und zur Reduzierung der Wartungsbemühungen empfehlen wir die Verwendung eines Wasserenthärters.

Hinweis: Beachten Sie die Hinweise des Wasserenthärter/Wasserfilter-Handbuches. Hersteller und Installateur haften nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Pflege des Wasserenthärters entstehen.

info menü

Das Display und die Navigationsknöpfe PD1-PD4 erlauben es Ihnen über das INFO Menü nützliche Informationen auszulesen.

Um in das INFO Menü zu gelangen, folgen Sie diesen Anweisungen:



1. Drücken Sie PD4 – „INFO".



2. An- und Abschalten der Rückseiten-Beleuchtung.

Wenn die Auswahl aufleuchtet, drücken Sie „ENTER".



3. Wählen Sie mit Hilfe von PD1 oder PD2 die gewünschte Option und bestätigen Sie mit „ENTER".

Über „ESC" kehren Sie zum Hauptmenu zurück.

ALARM MENÜ

Dieser Menüpunkt visualisiert Funktionsstörungen der Maschine.





1. Drücken Sie PD4 – „INFO" – Wählen Sie mit Hilfe von PD1 und PD2 „ALARMS" – bestätigen Sie mit „ENTER".

2. Beispiel: erste Zeile: Beschreibung für Warnhinweis Nr.1 (Warnungen werden entsprechend dem Zeitpunkt ihrer Auslösung aufgelistet). Zweite Zeile: Datum und Zeitpunkt der Alarmauslösung.
Durch das Drücken von PD1 können alle gespeicherten Warnhinweise angezeigt werden. Die Speicherung der Warnhinweise kann nicht gelöscht werden.

Über „ESC" kehren Sie zum Hauptmenü zurück.

ZÄHLER MENÜ - AUSGABEN

Dieser Menüpunkt visualisiert die Anzahl von Kaffee-, Heißwasser- und MCS-Ausgaben.



1. Öffnen Sie das Menü über PD4 –„INFO" und wählen Sie mit Hilfe von PD1 und PD2 „COUNTERS".

Drücken Sie PD3 um das Menü zu öffnen.



2. Wählen Sie mit Hilfe von PD1 und PD2 die gewünschte Option und bestätigen Sie mit „ENTER".

Über „ESC" kehren Sie zum Hauptmenü zurück.

ZÄHLER MENÜ - DURCHLÄUFE

Dieser Menüpunkt visualisiert die Anzahl der Durchläufe jedes elektromechanischen Bausteins in der Maschine. Er wird normalerweise vom techn. Service in Anspruch genommen.



1. Öffnen Sie das Menü durch PD4 „INFO" und markieren Sie mit Hilfe von PD1 und PD2 den Menüpunkt „ANZAHL DURCHLÄUFE".



2. Wenn die Auswahl aufleuchtet, drücken Sie „ENTER".

Wählen Sie mit Hilfe von PD1 und PD2 die gewünschte Option und bestätigen Sie mit „ENTER".

Über „ESC" kehren Sie zum Hauptmenü zurück.

ZÄHLER MENÜ - REINIGUNGSPROZESSE

Dieser Menüpunkt visualisiert die Anzahl der vorgenommenen Reinigungsprozesse. Er wird normalerweise vom techn. Service in Anspruch genommen.



1. Öffnen Sie das Menü durch PD4 „INFO" und markieren Sie mit Hilfe von PD1 und PD2 den Menüpunkt „WÄSCHE".



2. Wenn die Auswahl aufleuchtet, drücken Sie „ENTER".

Über „ESC" kehren Sie zum Hauptmenü zurück.

Alle weiteren Optionen des Info Menüs sind ausschließlich für den technischen Service bestimmt.

timer set up

Programmieren Sie den Wochentimer für jede Brühgruppe und den Boiler mit Hilfe dieses Menüs.
Es ist möglich, die Einheiten so zu aktivieren/deaktivieren, dass diese automatisch einem Wochenrhythmus folgen.



Die Deaktivierung bietet zwei Optionen:
Off-Option: Die Einheit wird zum gewünschten Zeitpunkt komplett ausgeschaltet.
Sicherheits-Option: Die gewählte Einheit wird zum gewünschten Zeitpunkt zur Energieersparnis auf eine kühlere Temperatur als die Betriebstemperatur abgesenkt. Diese wird bei Bedarf schnell wieder erreicht. Es ist möglich, jede Einheit auf bis zu zwei Betriebstemperaturphasen täglich zu programmieren.
Wählen Sie „JA“ um den Timer zu aktivieren, „NEIN“ um ihn zu deaktivieren, ohne die vorherigen Einstellungen zu verlieren. Zum Programmieren der Parameter (über das Display) gehen Sie wie folgt vor:
Drücken Sie PD3 „MENÜ“



Das Benutzerpasswort besteht aus 4 Ziffern. **Die Standardeinstellung lautet „0000“.**
Um das Passwort einzugeben, drücken Sie PD1 bis der gewünschte Wert erscheint, und bestätigen Sie diesen mit „ENTER“. Bestätigen Sie die letzte Ziffer mit der „OK“-Taste.
Ist das Passwort falsch, erscheint auf dem Display „FALSCHES PASSWORT“. Nach wenigen Sekunden kehrt die Anzeige automatisch zum Hauptmodus zurück.





1. Wählen Sie über PD1 oder PD2 „SET UP TIMER". Drücken Sie ENTER zum Starten der Programmierung. Falls Sie die Timerfunktion nicht benötigen, wählen Sie mit Hilfe von PD1 und PD 2 „NEIN" und danach ENTER. In diesem Fall müssen Boiler und Brühgruppen manuell ausgeschaltet werden.



2. Falls Sie die Timerprogrammierung aktivieren möchsten wählen Sie mit Hilfe von PD1 und PD 2 „JA" und dann ENTER.



3. Wählen Sie den Tag mit Hilfe von PD1 oder PD2. Drücken Sie „ENTER" zum Starten der Uhrzeitprogrammierung für den ausgeählten Tag.



5. Scrollen Sie mit PD1 und PD2 zu der Einheit, die Sie programmieren möchten. Bestätigen Sie die gewählte Einheit mit „ENTER". Wählen Sie Start- und Endzeiten für diese Einheit für Periode 1 und Periode 2.



6. Wählen Sie die Startzeit indem Sie PD1 oder PD2 drücken, und bestätigen Sie mit „ENTER". Zur programmierten Zeit schaltet sich die Einheit ein.
Wählen Sie die Endzeit, durch Drücken von PD1 oder PD2 und bestätigen Sie mit „ENTER".



7. Wählen Sie den off- oder safety-Modus mit PD1 oder PD2. Bestätigen Sie mit „ENTER".
Nach der Bestätigung der ersten Funktionsphase erscheint auf dem Display automatisch das Menu zur Programmierung der zweiten Funktionsphase. Diese wird auf gleichem Weg programmiert.



Wenn Sie die Programmierung aller Einheiten für den gewählten Tag beendet haben, drücken Sie „ESC" um zur folgenden Anzeige zu gelangen, und wählen Sie den nächsten Tag. Führen Sie die gleichen Schritte zur Programmierung der weiteren Tage durch. Um zum Hauptmenu zurück zu kehren, drücken Sie „ESC".

alarmsystem

Neben der Speicherung der Programme für alle oben beschriebenen Funktionen, steuert das Elektronikboard dieser Espressomaschine zudem deren korrekten Betrieb. Eine fehlerhafte Ausführung jeglicher Funktion löst einen Alarm aus, wird gespeichert und angezeigt.
Der fehlerhafte Umgang mit dieser Maschine kann ebenfalls einen Alarm auslösen. In einem solchen Fall genügt es, den Fehler bei der Benutzung zu beheben und den Alarm zu beenden.

Manche Warnhinweise haben keinen Einfluss auf den ordnungsgemäßen Betrieb der Maschine, insbesondere im Hinblick auf die Sicherheit für den Benutzer sowie für Personen und Gegenstände in der Nähe der Maschine. Diese Warnhinweise werden lediglich angezeigt, aber nicht gespeichert. Sie werden durch das Symbol „A“ angezeigt.
Andere Warnhinweise werden angezeigt sowie mit Datum und Uhrzeit der Auslösung gespeichert. Erscheinen diese Warnhinweise kann nicht für die Sicherheit und ordnungsgemäße Funktionsfähigkeit der Maschine garantiert werden. In diesem Fall werden einzelne Funktionen gesperrt. Diese Warnhinweise sind durch das Symbol „ABP“ gekennzeichnet.

Nur durch wenige Warnhinweise wird die gesamte Funktionsfähigkeit der Maschine blockiert. Diese sind dann durch das Symbol „ABT“ gekennzeichnet.

ALL1 Automatische Boilerbefüllung „ABP“
Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn die automatische Befüllfunktion nicht ordnungsgemäß den Boiler befüllt oder nicht aufhört zu befüllen.

Mögliche Ursachen:

- *Unzureichende Wassermenge in der Wasserbezugsquelle*
- *Der Füllstandsensor ist durch Kalk- oder Ölablagerungen verschmutzt*
- *Das Verbindungskabel des Füllstand sensors ist fehlerhaft verbunden*
- *Magnetventil ist blockiert, oder verschmutzt*
- *Die Regulierungsschraube über dem Magnetventil ist verschmutzt oder nicht ausreichend geöffnet*
- *Wasserdurchfluss durch fehlerhafte Aktivierung der Heißwasser-Bezugstasten P8/P10*

Folge:

- *Blockierung der automatischen Befüllung – um den Alarm zu beenden, drücken Sie „CANC“*

ALL2 Sicherheitslevel „ABP”
Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn der Sicherheitssensor im Boiler das Wasser mehr als 30 Sekunden am Stück nicht erreicht.

Mögliche Ursachen:

- *Unzureichende Wassermenge in der Wasserbezugsquelle*
- *Der Alarm bei fehlerhafter automatischer Boilerbefüllung ist noch nicht abgeschaltet.*
- *Der Sicherheitssensor ist verschmutzt*
- *Störung im Verbindungskabel zum Sicherheitssensor*

Folge:

- *Blockierung des Boilers – um den Alarm zu beenden, drücken Sie „CANC“*

ALT C1 “ABP”
Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn der Temperatursensor keine Erwärmung des Boilers innerhalb eines festgelegten Zeitraumes feststellen kann.

Mögliche Ursachen:

- *Fehler innerhalb der Stromversorgung (z. B. fehlerhafte Phase)*
- *Das Boiler-Sicherheits-Thermostat ist geöffnet*
- *Der Boiler-Temperatursensor ist defekt oder nicht angeschlossen*
- *Einzelne Komponenten des Boilerheizelementes sind defekt*

Folge:

- *Blockierung des Boilers – um den Alarm zu beenden, drücken Sie „CANC“*

ALT C2 “ABP”
Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn die Temperaturmessung des Boilers unterbrochen wird.

Mögliche Ursachen:

- *Der Temperatursensor des Boilers ist defekt oder nicht angeschlossen*

Folge:

- *Blockierung des Boilers – um den Alarm zu beenden, drücken Sie „CANC“*

ALT C3 “ABP”
Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn der Boilertemperatursensor einen Kurzschluss erfährt.

Mögliche Ursachen:

- *Defekt im Temperatursensor*
- *Kurzschluss im Verbindungskabel des Thermometers*

Folge:

- *Blockierung des Boilers – um den Alarm zu beenden, drücken Sie „CANC“*

ALT C4 “ABP”
Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn die Temperatursonde eine Überhitzung des Boilers feststellt.

Mögliche Ursachen:

- *Der Boiler-Schütz ist defekt*
- *Defekt im Temperatursensor*

Folge:

- *Blockierung des Boilers – um den Alarm zu beenden, drücken Sie „CANC“*

ALT GR11 “ABP”
Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn der Temperatursensor von Brühgruppe 1 innerhalb des voreingestellten Zeitraumes von 5 Minuten keine Erwärmung

feststellen kann.

Mögliche Ursachen:

- *Fehler innerhalb der Stromversorgung*
- *Das Sicherheits-Thermostat von Brühgruppe 1 hat ausgelöst*
- *Das Heizelement von Brühgruppe 1 ist defekt*

Folge:

- *Die Brühgruppe wird blockiert – um den Alarm zu beenden, drücken Sie „CANC"*

ALT GR12 "ABP"

Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn die Temperaturmessung von Brühgruppe 1 unterbrochen wird.

Mögliche Ursachen:

- *Der Temperatursensor von Brühgruppe 1 ist defekt*

Folge:

- *Die Brühgruppe wird blockiert – um den Alarm zu beenden, drücken Sie „CANC"*

ALT GR13 "ABP"

Dieser Alarm wird durch einen Kurzschluss im Temperatursensor von Brühgruppe 1 ausgelöst.

Mögliche Ursachen:

- *Defekter Temperatursensor in dieser Gruppe*
- *Kurzschluss im Verbindungskabel des Thermometers in dieser Gruppe*

Folge:

- *Die Brühgruppe wird blockiert – um den Alarm zu beenden, drücken Sie „CANC"*

ALT GR14 "ABP"

Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn die Temperatursonde von Brühgruppe 1 eine Überhitzung misst.

Mögliche Ursachen:

- *Defektes Triac Board*
- *Die Temperatursonde der Brühgruppe ist defekt*
- *Defekte Stromversorgung.*

Folge:

- *Die Brühgruppe wird blockiert – um den Alarm zu beenden, drücken Sie „CANC"*

ALT GR21 "ABP",
ALT GR22 "ABP",
ALT GR23 "ABP",
ALT GR24 "ABP":

Warnhinweise für Brühgruppe 2

ALT GR31 "ABP",
ALT GR32 "ABP",
ALT GR33 "ABP",
ALT GR34 "ABP":

Warnhinweise für Brühgruppe 3

ALT MK1 "ABP"

Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn die Temperaturmessung des MCS unterbrochen wird.

Mögliche Ursachen:

- *Der Temperatursensor des MCS ist defekt oder nicht angeschlossen*

Folge:

- *Das MCS wird blockiert – um den Alarm zu beenden, drücken Sie „CANC".*

ALT MK2 "ABP"
Dieser Alarm wird bei einem Kurzschluss im MCS-System ausgelöst.

Mögliche Ursachen:

- *Der Temperatursensor ist defekt*
- *Kurzschluss im Verbindungskabel des Thermometers*

Folge:

- *Das MCS wird blockiert – um den Alarm zu beenden, drücken Sie „CANC".*

ALT MK3 "ABP"
Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn der Temperatursensor des MCS innerhalb von 60 Sekunden keine Erwärmung der Milch misst.

Mögliche Ursachen:

- *Das Magnetventil ist geschlossen/ blockiert*
- *Temperatursensor ist defekt*

Folge:

- *Das MCS wird blockiert – um den Alarm zu beenden, drücken Sie „CANC".*

ALC 01
Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn das Kontrollsystem während der Espressoextraktion aus Brühgruppe 1 keine Meldung vom Brühgruppen-flowmeter erhält.

Mögliche Ursachen:

- *Das* Flowmeter *ist verschmutzt / defekt*
- *Das Verbindungskabel des Flowmeters ist fehlerhaft verbunden*

Folge:

- *Hinweis auf Störung wird angezeigt*

ALC 02 / ALC 03
Warnhinweise für Brühgruppe 2 und 3

ALT 01
Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn die manuelle Dosierungstaste **P6** der Brühgruppe 1 gedrückt und nach spätestens 3 Minuten nicht wieder gestoppt wurde.

Mögliche Ursachen:

- *Nachlässigkeit des Benutzers*

Folge:

- *Störungshinweis und Sperrung der Wasserausgabe - um den Alarm zu beenden/abzubrechen, drücken Sie „CANC"*

ALT 02 / ALT 03
Warnhinweise entsprechend für Brühgruppe 2 und 3

ALM 01
Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn die programmierte Anzahl von Betriebszyklen des Magnetventils von Brühgruppe 1 erreicht wird.

ALM 02 / ALM 03
Alarme, die sich auf die Betriebszyklen der Magnetventile in Brühgruppe 2 und 3 beziehen.

ALM 05
Dieser Alarm bezieht sich auf den Be-

triebszyklenzähler der Wasserpumpe.

ALM 06
Dieser Alarm bezieht sich auf den Betriebszyklenzähler des Autobefüll-Magnetventils.

ALM 07
Dieser Alarm bezieht sich auf den Betriebszyklenzähler des Teewasser-Magnetventils.

ALM 08
Dieser Alarm bezieht sich auf den Betriebszyklenzähler des MCS-Magnetventils.

AL SER 01
Fehlende serielle Verbindung zwischen dem Frontdisplay Main-Board und dem Power-Board.

AL SER 02*
Fehlende serielle Verbindung zwischen Maschine und Mühle.

AL SER 03*
Fehlende serielle Verbindung zwischen Maschine und Kassensystem.

AL SER 04*
Fehlende serielle Verbindung zwischen Maschine und Modem.

**diese Alarme werden ausgelöst, wenn das entsprechende Feature aktiviert ist.*



la degustación perfecta empieza
por el diseño.

indice

El fabricante se reserva el derecho de modificar el presente manual sin obligación de actualizar las ediciones anteriores. Leer atentamente las instrucciones y las advertencias contenidas en el manual pues contienen indicaciones importantes sobre el uso y mantenimiento del aparato. Un uso erróneo puede ocasionar daños a personas, animales o cosas respecto de los cuales el fabricante no será considerado responsable.

Primera edición / Julio de 2010

¡enhorabuena por la compra de su máquina de café espresso!

Esta máquina reúne numerosas características innovadoras tales como diseño ergonómico, tecnología revolucionaria, materiales de gran calidad y extrema facilidad de uso.
El presente manual está estructurado para ser un instrumento útil para familiarizarse con el uso de la máquina. Contiene todas las informaciones importantes acerca de las particularidades de funcionamiento, datos técnicos, instrucciones de uso y correcto mantenimiento. Leyendo el manual podrá obtener prestaciones de alto nivel. Siga las instrucciones paso a paso y tómese el tiempo necesario para descubrir todos los detalles de su nueva máquina de café.

accesorios en dotación

- Juego de portafiltros completos + portafiltro completo de 2 dosis
- Juego completo de mangueras para conexión de agua
- Dos juegos de filtros
- Juego de duchas
- Filtro ciego
- Cepillo para la limpieza
- Bote de pastillas limpiadoras
- Prensador de café manual
- Manual de uso y mantenimiento

advertencias generales

Esta máquina deberá usarse únicamente para la finalidad para la que fue diseñada. Cualquier otro uso se considerará impropio e irracional. El fabricante no podrá ser considerado responsable de eventuales daños causados por uso impropio, indebido o irracional.

La instalación eléctrica y las conexiones de agua y de desagüe deberán ser efectuadas por el usuario en una posición adecuada para una correcta instalación de la máquina.
El instalador no podrá modificar la instalación existente realizada por el usuario.

Si el cable de alimentación está dañado, deberá sustituirse con un cable conforme a las normas, que podrá adquirirse del fabricante o el servicio de asistencia técnica.

Para un buen funcionamiento y conservación del aparato, puede ser necesario instalar un descalcificador para el agua de alimentación y evitar así la formación de cal. El instalador evaluará esta posibilidad y el usuario predispondrá el espacio para la correcta instalación del descalcificador de acuerdo con las instrucciones proporcionadas en su respectivo manual de instrucciones.

El nivel de presión acústica continuo ponderado es inferior a 70 dB.

predisposición para **la instalación a cargo del usuario** *-> fig. 1*

El aparato se deberá colocar sobre una superficie que garantice su estabilidad.
Al efectuar las instalaciones, prever un orificio (A-fig. 1) de 10 cm x 10 cm en la superficie de apoyo, para hacer las conexiones con las instalaciones de la parte inferior (B-fig. 1).

El aparato deberá estar alimentado exclusivamente con agua fría potable de conformidad con la legislación nacional.
La presión de la red de agua deberá estar comprendida entre 0,1 y 0,6 MPa. Si no se cumple este requisito, consultar al fabricante.

Entre la red de agua y el tubo de alimentación de agua de la máquina hay que instalar una llave de paso, para interrumpir el suministro cuando sea necesario (1 fig. 1).

Instalar un sifón de descarga (5 fig. 1) de 40 mm de diámetro como mínimo y conectarlo a la instalación de desagüe del local (4 fig. 1).

El aparato se suministra sin enchufe pues está prevista su instalación fija a la red eléctrica. Por tanto, será necesario instalar un interruptor omnipolar conforme a las normas nacionales (7 fig. 1).



advertencias para la seguridad de uso y el mantenimiento del aparato

Esta máquina, denominada en lo sucesivo aparato, deberá destinarse exclusivamente al uso para el que fue expresamente diseñada. Cualquier otro uso se considerará impropio e indebido. El fabricante no podrá ser considerado responsable de eventuales daños causados por uso impropio. La seguridad eléctrica del aparato se consigue solo cuando este se encuentra correctamente conectado a una instalación de puesta a tierra.

La existencia de este requisito imprescindible deberá ser comprobada por personal cualificado. El fabricante y el instalador no serán considerados responsables de eventuales daños causados por falta o ineficiencia de la puesta a tierra de la instalación.

El uso de cualquier aparato eléctrico comporta el respeto de algunas reglas fundamentales tales como:

- No usar el aparato con las manos o los pies mojados o con los pies descalzos.
- El aparato no está destinado para el uso por parte de personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia o conocimientos suficientes, salvo que haya una persona responsable de su seguridad, estén vigilados o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato.
- Vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento ordinario, desenchufar el aparato de la red de alimentación eléctrica y cerrar el agua.
- Para limpiar el aparato, no lavarlo bajo un chorro de agua ni sumergirlo.
- No dejar el aparato encendido sin vigilancia por largo tiempo (por ejemplo 1 día).
- Para garantizar la eficiencia del aparato y su correcto funcionamiento, es indispensable respetar las instrucciones del fabricante y efectuar el mantenimiento ordinario.
- El aparato deberá instalarse de modo que la superficie de apoyo se encuentre a 1,20 m de altura como mínimo.
- Para que el aparato trabaje en modo seguro, deberá colocarse en posición totalmente horizontal, regulando los pies de apoyo (usar un nivel).
- La temperatura del lugar donde funciona

el aparato deberá estar comprendida entre 5 °C y 30 °C. En caso de que el aparato permanezca temporalmente en un lugar con temperatura bajo cero, dirigirse exclusivamente al Servicio de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante.

- Para la instalación del aparato utilizar exclusivamente el juego de juntas suministradas en dotación.
- En caso de avería y/o mal funcionamiento de la máquina, apagarla y abstenerse de todo intento de reparación directa.

Dirigirse exclusivamente al Servicio de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante.

ATENCIÓN:

En caso de no respetar lo que se expone anteriormente, se puede comprometer la seguridad del aparato y su duración en el tiempo y causar la pérdida de validez de la garantía.

Este aparato puede ser utilizado únicamente por personal cualificado para su uso. Por lo tanto, no permitir que niños o personas no autorizadas utilicen el aparato. El aparato debe ser usado únicamente para la finalidad para la que fue fabricado, cualquier otro uso será considerado erróneo o indebido. Por lo tanto, el fabricante no será considerado responsable por eventuales daños causados a cosas, animales o personas derivados de un uso erróneo o irracional del aparato.

conexiones

1 - grifo de alimentación de agua

2 - mangueras de conexión de agua

3 - descalcificador de agua (opcional

4 - tubo de desagüe

5 - sifón de descarga

6 - cable de alimentación eléctrica

7 - interruptor de alimentación eléctrica

A - orificio en la superficie de apoyo

B - parte inferior

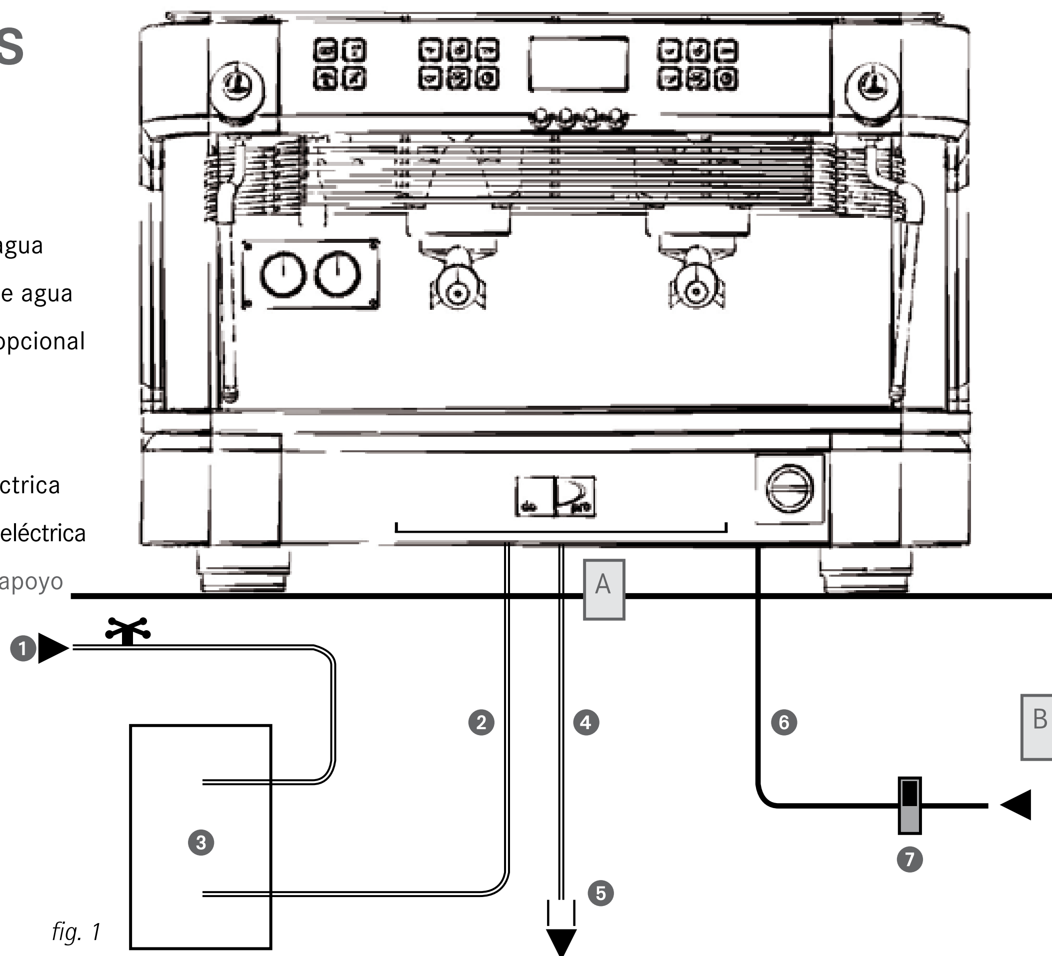


fig. 1

puesta en funcionamiento y uso del aparato *-> fig. 1*

Seguir las siguientes instrucciones con la ayuda del esquema señalado en la fig. 1:

- Abrir el grifo de alimentación de agua ❶.
- Encender el interruptor de la instalación eléctrica ❼ y girar en sentido horario el interruptor general ❷ del aparato y comprobar que se encienda el display.
- Apenas se enciende el aparato, el nivel automático empieza a llenar la caldera hasta alcanzar el nivel de funcionamiento, en esta fase parpadea el símbolo ◒ en el display.
- Terminada la fase de carga, se activan los grupos erogadores y empiezan a calentarse. En las casillas de temperatura parpadea el valor configurado.
- Al finalizar el calentamiento, las casillas de valor de temperatura de los grupos dejan de parpadear y muestran el valor configurado en cada grupo.
- Inmediatamente después, empieza a calentarse la caldera y en la casilla de temperatura parpadea el valor de temperatura configurado.
- Durante la fase de calentamiento de la caldera ya pueden utilizarse los grupos erogadores.
- Cuando la caldera alcanza la temperatura predefinida, deja de parpadear la temperatura configurada y el señalizador acústico emite 2 tonos para avisar que el aparato está listo para ser utilizado.

NOTA:

La secuencia de calentamiento se produce solo cuando el temporizador está desactivado y se enciende el aparato después de un apagado total con el interruptor general 2. Esta secuencia sirve para ahorrar energía en la fase de calentamiento de la máquina, evitando así problemas de sobrecarga de la instalación eléctrica del local de instalación.

descripción de la máquina

1. interruptor principal
2. pies ajustables
3. bandeja
4. lanza de vapor
5. grifo de vapor
6. salida de agua caliente
7. manómetro caldera
8. manómetro bomba
9. portafiltro

P1 - botón café simple corto
P2 - botón café doble corto
P3 - botón erogación manual de café
P4 - botón café simple largo
P5 - botón café doble largo
P6 - botón encendido/apagado del grupo
PD1 - botón de navegación
PD2 - botón de navegación
PD3 - botón de navegación
PD4 - botón de navegación
P7 - botón interruptor calienta tazas
P8 - botón dosis simple agua caliente
P9 - botón MCS
P10 - botón dosis doble agua caliente



fig. 2

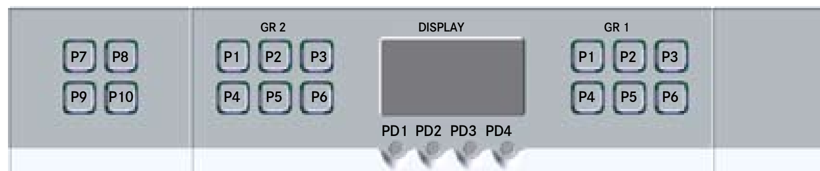


fig. 3

preparación del **café espresso** *-> fig. 2 & fig. 3*

NOTA: Para obtener un buen café es necesario que los portafiltros ⑨ estén siempre insertados en los grupos erogadores, para que mantengan la temperatura adecuada.

Preparación del café:

- Desenganchar el portafiltro deseado evitando tocar las partes metálicas calientes.
- Limpiar el filtro interior del portafiltro de residuos de café usado.
- Cargar el filtro con café recién molido (1 dosis de café para el filtro simple, 2 dosis para el doble), comprimir bien el café molido usando el prensador manual suministrado al efecto, limpiar el borde del filtro de posibles residuos de café y volver a enganchar el portafiltro en el grupo erogador.
- Después de enganchar bien el portafiltro, pulsar uno de los cuatro botones de dosificación automática (P1-P2-P4-P5) del grupo en que se ha enganchado el portafiltro cargado de café.

ATENCIÓN:
No poner las manos debajo de los grupos erogadores cuando estos están en funcionamiento. No tocar las partes metálicas de los grupos erogadores o de los portafiltros pues pueden causar quemaduras.

preparación de la leche caliente *-> fig. 2*

Verter la leche en una jarra. Introducir el tubo de vapor ④ en la jarra y abrir el grifo de vapor ⑤ correspondiente al tubo de vapor utilizado. Cuando la leche alcanza la temperatura deseada, cerrar el grifo de vapor ⑤.

Apenas terminada la operación, limpiar con un trapo húmedo el tubo de vapor para evitar que se formen incrustaciones de leche y descargar un poco de vapor en la bandeja para eliminar los residuos de leche que pudiera contener la lanza



en su interior, protegiéndose de posibles salpicaduras con un paño húmedo.

ATENCIÓN:
Manipular la lanza de vapor utilizando el gancho destinado a tal efecto.

ATENCIÓN:
Abrir el grifo de vapor solo después de introducir el tubo de vapor en la jarra, para evitar posibles quemaduras.

NOTA: Para obtener una espuma de leche de buena calidad es necesario efectuar un procedimiento especial durante el calentamiento. Este procedimiento se enseña en cursos de formación o vídeos específicos, pero no se describe en el presente manual por motivos de seguridad.

erogación de **agua caliente** *-> fig. 2*

Este aparato está dotado de dos botones de extracción de agua caliente para infusiones con dosificación predeterminada (simple/doble).
Poner un recipiente (que sea resistente a una temperatura de 125 °C como mínimo) debajo del tubo de salida del agua caliente (6) y pulsar uno de los botones de erogación de agua caliente P8-P10.

Durante la instalación se puede programar la temperatura del agua caliente para las infusiones; esta operación la puede efectuar únicamente el instalador.

During machine installation, hot water temperature can be set by the installer.

ATENCIÓN:
No pulsar el botón de agua caliente antes de colocar un recipiente debajo del tubo de salida de agua caliente, para evitar posibles quemaduras.

uso del **calienta tazas** *-> fig. 3*

En determinadas condiciones ambientales, se crean en torno al aparato corrientes de aire frío que afectan y desvían el normal flujo de aire caliente de la caldera hacia las tazas, impidiendo que estas alcancen la temperatura correcta. El uso de tazas que no tienen la temperatura adecuada en el momento de erogación del café produce la pérdida instantánea de aproximadamente 25-35 °C, por lo que se obtiene un espresso tibio.

El calienta tazas incorporado en este aparato es eléctrico, por lo tanto, se puede activar o desactivar, según sea necesario, mediante el botón interruptor P7. Solo la parte posterior de la superficie de apoyo de las tazas irradia calor. Cuando el calienta tazas está activo, el display muestra el icono de la taza dada vuelta.

uso del **mcs** (opcional) *-> fig. 3*

El MCS es un sistema de calentamiento automático de leche. Usando el MCS se puede obtener automáticamente una cantidad de leche caliente a una temperatura predeterminada y con una espuma de leche igual a la que obtienen los mejores baristas. Para utilizar el MCS hay que poner leche fría en una jarra, colocarla debajo de la lanza del MCS y pulsar el botón P9.

Cuando la leche llega a la temperatura configurada en la fase de instalación de la máquina, se detiene el suministro de vapor y la leche está lista para ser utilizada.

ATENCIÓN:
Al utilizar el sistema MCS, el operador no debe dirigir la lanza de vapor hacía sí mismo o hacia otras personas.

NOTA: Para un buen funcionamiento del MCS hay que limpiar bien la lanza después de usar el vapor. Además, por lo menos 2 veces por día (según el uso del MCS), hay que sacar la parte terminal de la lanza del MCS, limpiar la parte exterior y el tubo de paso de aire interno y volver a colocarla.

mantenimiento periódico a cargo del cliente -> *fig. 2 & fig. 3*

ATENCIÓN: El fabricante no será considerado responsable de eventuales daños a personas, animales o cosas que se deriven de una incorrecta ejecución del mantenimiento. La eficiencia del aparato está garantizada solo si se efectúa un correcto mantenimiento. Por lo tanto, hay que atenerse a las instrucciones que se exponen a continuación para realizar un correcto mantenimiento. Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, ponerse guantes de protección resistentes a las altas temperaturas.

LIMPIEZA DE LAS PARTES DE LA CARCASA

Limpiar todas las partes de la carcasa con un paño húmedo bien escurrido, sin usar detergentes o esponjas abrasivas.

LIMPIEZA DE LAS PIEZAS EN CONTACTO CON EL CAFÉ

Todas las noches o al terminar de usar el aparato, desenganchar los portafiltros 9 de los grupos erogadores y sacarles los filtros. Limpiar todas las piezas con el cepillo suministrado en dotación con la máquina, para evitar que se formen incrustaciones de café en la parte interior y exterior y lavarlas con el limpiador especial. Sacar y lavar bien la bandeja 3 y su respectiva rejilla

LAVADO DE LOS GRUPOS (DIARIO)

Este aparato está equipado con un ciclo de lavado automático de los grupos erogadores. Para lavar cada grupo, proceder como se indica a continuación:

- desenganchar el portafiltro del grupo que se desea limpiar, quitar el filtro correspondiente y colocar el filtro ciego en dotación con el aparato.



- Poner dentro del filtro ciego una pastilla del limpiador en dotación con el aparato, llenar de agua el filtro y volver a enganchar el portafiltro.
- Pulsar por al menos 5 segundos el botón PD1 con la indicación WASH: con los botones PD1 o PD2 elegir el grupo que se desea limpiar (el mismo del portafiltro donde se ha colocado la pastilla limpiadora) y pulsar ENTRAR (botón PD3).



- Pulsar otra vez ENTRAR PD3 para iniciar el ciclo.
- Al activar el ciclo de lavado, el display vuelve a la pantalla principal y muestra el icono del ciclo de lavado.
- Para lavar los otros grupos, repetir la misma operación con cada uno de ellos.
- Una vez finalizada la operación de lavado de los grupos y antes de volver a usarlos, extraer por lo menos 200 cm3 de agua de cada grupo lavado pulsando el respectivo botón P3- fig.3 (erogación continua) sin colocar el portafiltro.

LAVADO DE LA CALDERA (DIARIO)

Para garantizar que el agua caliente para infusiones/tés siempre esté limpia y sea potable, hay que lavar diariamente la caldera. Para el lavado de la caldera proceder como se indica a continuación:

- Introducir un extremo de la manguera en la boca de salida de agua caliente del aparato y, el otro, en el fregadero.
- Pulsar durante por lo menos 5 segundos el botón PD1, seleccionar la caldera con los botones PD1 y PD2 y pulsar ENTRAR.
- Pulsar otra vez ENTRAR para iniciar el lavado.

ATENCIÓN: Ajustar bien la manguera que se usa para vaciar el agua caliente de la máquina, para evitar quemaduras.

Durante el lavado de la caldera, los grupos erogadores siguen funcionando.

Este ciclo dura aproximadamente 30 minutos, por lo tanto se aconseja efectuarlo al finalizar el día de trabajo.

LIMPIEZA PERIÓDICA

Semanalmente (o con una frecuencia distinta según el ritmo de trabajo), desmontar las duchas y los portaduchas situados debajo de los grupos erogadores utilizando la llave en dotación y limpiarlos con el cepillo especial en dotación.

Volver a montar las piezas teniendo cuidado de ponerlas en su posición correcta; en caso contrario se podría producir una incorrecta extracción del café y dañar los grupos erogadores.

ATENCIÓN:

En caso de que la máquina permanezca inactiva durante más de 2 días, efectuar el lavado de los grupos y de la caldera como se describe anteriormente.

MANTENIMIENTO DEL DESCALCIFICADOR

En caso de que la máquina esté conectada a un descalcificador, para el mantenimiento del descalcificador se deberá consultar el respectivo manual de instrucciones.

El fabricante y el instalador no serán considerados responsables de daños derivados de falta de mantenimiento y/o mantenimiento no adecuado del descalcificador.

menu **infó**

Mediante el display y los botones de navegación se puede acceder al menú de información (INFO) y visualizar algunos datos útiles. Para acceder al menú INFO, proceder como sigue:



1. Pulsar el botón PD4 correspondiente a INFO.



2. Encendido y apagado de la luz posterior LIGHT.

Seleccionar la opción y pulsar ENTRAR.



3. Con los botones PD1 o PD2 seleccionar la opción deseada y pulsar ENTRAR para confirmar.

Por último, pulsar el botón PD4 correspondiente a SALIR para volver a la pantalla principal.

MENÚ DE ALARMAS

A través de este menú se puede ver si ha ocurrido alguna anomalía durante el funcionamiento del aparato.





1. Para acceder a este menú desde la pantalla principal, pulsar el botón PD4 correspondiente a INFO y con los botones PD1 y PD2 seleccionar la opción ALARMAS. Pulsar el botón PD3 para entrar en el menú de ALARMAS.

2. Ejemplo de alarma activada: en la primera línea aparece la descripción de la alarma, el número progresivo (la n° 1 es la última activada), la fecha y la hora de activación. Con PD1 se pueden visualizar todas las alarmas memorizadas. El usuario no puede cancelar el registro de alarmas, de ello se encargará el servicio técnico en su siguiente visita. Pulsar SALIR para volver a la pantalla principal.

MENÚ DE CONTADORES DE EROGACIONES

Con este menú se pueden ver los contadores de cafés, los contadores de extracciones de agua caliente y los contadores de erogaciones de vapor en caso de que el aparato esté dotado de sistema.





1. Para acceder a este menú desde la pantalla principal, pulsar el botón PD4 correspondiente a INFO y con los botones PD1 y PD2 seleccionar la opción CONTADORES.

Pulsar el botón PD3 para entrar en el menú CONTADORES.

2. Con los botones PD1 y PD2 seleccionar la opción deseada y pulsar ENTRAR para visualizar los respectivos contadores.

Una vez que se haya terminado de visualizar los contadores, pulsar SALIR hasta que aparezca la pantalla principal.

CONTADORES DE CICLOS

Con este menú se pueden visualizar los contadores de ciclos de cada periférico electromecánico del aparato. Por lo general lo utiliza solamente el servicio técnico.



1. Para acceder a este menú desde la pantalla principal, pulsar el botón PD4 correspondiente a INFO y con los botones PD1 y PD2 seleccionar la opción CONTADORES DE CICLOS.



2. Pulsar el botón ENTRAR (PD3) para acceder al menú CONTADORES DE CICLOS.

Con los botones PD1 y PD2 visualizar todos los contadores

CONTADORES DE LAVADOS

Con este menú se pueden visualizar los contadores de lavados para saber si se han efectuado las operaciones de lavado. Por lo general lo utiliza solamente el servicio técnico.



1. Para acceder a este menú desde la pantalla principal, pulsar el botón PD4 correspondiente a INFO y con los botones PD1 y PD2 seleccionar la opción CONTADORES DE LAVADOS.



2. Las otras opciones del menú INFO carecen de importancia para el usuario pues son informaciones destinadas solo al servicio técnico. Para volver al menú principal, pulsar SALIR (PD4).

programación del **temporizador**

El aparato está provisto de un temporizador semanal de encendido y apagado para cada grupo erogador y para la caldera.



Este temporizador tiene 2 modos de activación y desactivación para cada unidad de trabajo (grupos y caldera) con las 2 opciones de desactivación siguientes:

1. Apagado (la unidad está completamente apagada).
2. Condición de seguridad (la unidad se mantiene a una temperatura considerada segura y económicamente conveniente para el ahorro energético).

Para acceder al menú del temporizador, proceder como sigue: Pulsar el botón MENÚ (PD3).

Introducir la contraseña de usuario compuesta de 4 cifras. Por defecto es 0000.



Para introducir la contraseña, pulsar el botón PD 1 hasta visualizar el número deseado y luego pulsar PD3-fig.3 para confirmar. Después de confirmar la última cifra, pulsar el botón PD4.

Si la contraseña es incorrecta aparecerá en el display CONTRASEÑA ERRÓNEA y se volverá al menú principal.

Si la contraseña introducida es correcta, aparecerá:





1. Con el botón PD1 o PD2 seleccionar la opción SET UP TIMER y pulsar PD3 para confirmar.

2. Si no se desea usar el temporizador automático, seleccionar la opción NO utilizando el botón PD1 o PD2, luego pulsar PD3 para confirmar. En esta modalidad, los grupos y la caldera deben apagarse a mano.



3. Para programar el temporizador y activarlo, pulsar los botones PD1 o PD2, seleccionar la opción SÍ y pulsar PD3 para confirmar.



4. Con el botón PD1 o PD2 elegir el día que se desea programar, pulsar PD3 para confirmar.





5. Pulsar PD3 para entrar en la programación del valor ON del temporizador 1 de la caldera. Utilizar los botones PD1 o PD2 para escoger la hora de encendido de la caldera, pulsar PD3 para confirmar.
Con los botones PD1 o PD2 elegir la hora de apagado de la caldera, pulsar PD3 para confirmar.
Utilizar los botones PD1 o PD2 para escoger la opción de apagado de la caldera, pulsar PD3 para confirmar.
Al confirmar la programación del temporizador 1 se enciende en modo automático la programación del temporizador 2.
Para programar el temporizador 2 de la caldera, efectuar las mismas operaciones descritas anteriormente para la programación del temporizador 1.
Para no activar el temporizador 2, pulsar PD3. Aparecerá la pantalla que se muestra aquí al lado. Pulsar PD1 o PD2 para elegir el grupo que se desea programar, confirmar la elección con el botón PD3 y programar el temporizador .





1. Terminada la programación de todas las unidades para el día seleccionado, pulsar SALIR para volver a la pantalla inicial del temporizador semanal.
Con los botones PD1 o PD2 elegir el día que se desea programar, pulsar PD3 para confirmar y programar el temporizador como se describe anteriormente.
Después de terminar la programación semanal, pulsar varias veces SALIR para volver a la pantalla principal.

gestión de **alarmas**

Este aparato está dotado de un sistema electrónico de control que además de gestionar todas las funciones operativas, comprueba el correcto funcionamiento de todos los componentes.
En caso de que se verifique una anomalía de una función, se visualiza y registra un mensaje de alarma.
ATENCIÓN:
Puede generarse una alarma por un uso incorrecto del aparato, que se puede resolver corrigiendo dicho uso incorrecto.
Algunas alarmas solo se visualizan y el sistema no las memoriza pues no afectan al correcto funcionamiento del aparato. Este tipo de alarma se señala con el símbolo “A”.
Otras alarmas que señalan anomalías relacionadas con la seguridad o el correcto funcionamiento de una parte del aparato se visualizan y registran con fecha y hora de activación. Estas alarmas pueden bloquear la pieza anómala y se indican con el símbolo “ABP”.
Solo algunas alarmas causan el bloqueo total del aparato y se indican con “ABT”.

ALL 1 Time out nivel automático “ABP”
Esta alarma se activa cuando la función de carga de la caldera queda insertada por más tiempo del configurado en el menú de time-out de nivel.
Las causas de la activación pueden ser las siguientes:

- falta de agua de alimentación de la máquina,
- sonda de nivel con incrustaciones de cal o engrasada,
- cable de conexión de la sonda de nivel no conectado correctamente,
- electroválvula de nivel automático bloqueada, interrumpida o sucia,
- tornillo de regulación de flujo situado encima de la electroválvula de nivel automático demasiado cerrado o sucio,
- extracción excesiva de agua de la caldera con los botones 1-2 para las infusiones.

Consecuencias:

- Bloqueo del nivel automático. Para cancelar la alarma, pulsar el botón CANC debajo del display.

ALL2 nivel de seguridad “ABP”
Esta alarma se activa cuando la sonda de seguridad del agua de la caldera no toca el agua durante 30 segundos consecutivos.
Las causas de la activación pueden ser las siguientes:

- falta de agua de alimentación de la

máquina,
- alarma de time-out de nivel no cancelada
- sonda de seguridad con incrustaciones de cal o engrasada,
- cable de conexión de la sonda de seguridad no conectado correctamente.

Consecuencias:
- Bloqueo de la caldera. Para cancelar la alarma, pulsar el botón CANC debajo del display

ALT C1 "ABP"
Esta alarma se activa cuando la sonda de temperatura de la caldera no detecta el calentamiento de la caldera en el tiempo establecido.
Las causas de la activación pueden ser las siguientes:
- falta de una de las fases de corriente de alimentación de la máquina,
- termostato de seguridad de la caldera abierto,
- sonda de temperatura de la caldera interrumpida o desconectada,
- una o varias partes de la resistencia de la caldera no funcionan

Consecuencias:
- Bloqueo de la caldera. Para cancelar la alarma, pulsar el botón CANC debajo del display

ALT C2 "ABP"
Esta alarma se activa cuando la sonda de temperatura se interrumpe.
Las causas de la activación pueden ser las siguientes:
- sonda de temperatura de la caldera interrumpida o desconectada

Consecuencias:
- Bloqueo de la caldera. Para cancelar la alarma, pulsar el botón CANC debajo del display

ALT C3 "ABP"
Esta alarma se activa cuando la sonda de temperatura de la caldera está en cortocircuito
Las causas de la activación pueden ser las siguientes:
- sonda de temperatura averiada;
- cable de conexión de la sonda de temperatura en cortocircuit

Consecuencias:
- Bloqueo de la caldera. Para cancelar la alarma, pulsar el botón CANC debajo del display

ALT C4 "ABP"
Esta alarma se activa cuando la sonda de temperatura de la caldera detecta un calentamiento excesivo de la caldera que supera el valor configurado.
Las causas de la activación pueden ser las siguientes:
- contactador de la caldera bloqueado o cerrado,
- resistencia de la caldera a masa, sonda de temperatura averiada

Consecuencias:

- Bloqueo de la caldera. Para cancelar la alarma, pulsar el botón CANC debajo del display

ALT GR11 "ABP"

Esta alarma se activa cuando la sonda de temperatura del grupo 1 no detecta el calentamiento del grupo en un plazo establecido (5 min).

Las causas de la activación pueden ser las siguientes:

- falta de una de las fases de corriente de alimentación de la máquina,
- termostato de seguridad del grupo 1 abierto,
- resistencia del grupo 1 interrumpida.

Consecuencias:

- Bloqueo del grupo 1. Para cancelar la alarma, pulsar el botón CANC debajo del display

ALT GR12 "ABP"

Esta alarma se activa cuando la sonda de temperatura del grupo 1 se interrumpe.

Las causas de la activación pueden ser las siguientes:

- sonda de temperatura del grupo 1 interrumpida o desconectada

Consecuencias:

- Bloqueo del grupo 1. Para cancelar la alarma, pulsar el botón CANC debajo del display

ALT GR13 "ABP"

Esta alarma se activa cuando la sonda de temperatura del grupo 1 está en cortocircuito.

Las causas de la activación pueden ser las siguientes:

- Sonda de temperatura del grupo 1 averiada
- cable de conexión de la sonda de temperatura del grupo 1 en cortocircuito

Consecuencias:

- Bloqueo del grupo 1. Para cancelar la alarma, pulsar el botón CANC debajo del display

ALT GR14 "ABP"

Esta alarma se activa cuando la sonda de temperatura del grupo 1 detecta un calentamiento excesivo del grupo que supera el valor configurado.

Las causas de la activación pueden ser las siguientes:

- triac averiado,
- resistencia del grupo a masa,;
- sonda de temperatura del grupo averiada,
- conexión de alimentación eléctrica no correcta

Consecuencias:

- Bloqueo del grupo 1. Para cancelar la alarma, pulsar el botón CANC debajo del display

ALT GR21 "ABP"
ALT GR22 "ABP"
ALT GR23 "ABP"
ALT GR24 "ABP"

Alarmas referidas al grupo 2.

ALT GR31 “ABP”
ALT GR32 “ABP”
ALT GR33 “ABP”
ALT GR34 “ABP”
Alarmas referidas al grupo 3.

ALT MK1 “ABP”
Esta alarma se activa cuando la sonda MCS se interrumpe.
Las causas de la activación pueden ser las siguientes:
- sonda de temperatura MCS interrumpida o desconectada

Consecuencias:
- Bloqueo MCS. Para cancelar la alarma, pulsar el botón CANC debajo del display

ALT MK2 “ABP”
Esta alarma se activa cuando la sonda MCS está en cortocircuito.
Las causas de la activación pueden ser las siguientes:
- sonda de temperatura MCS averiada,
- cable de conexión de la sonda de temperatura MCS en cortocircuito

Consecuencias:
- Bloqueo MCS. Para cancelar la alarma, pulsar el botón CANC debajo del display

ALT MK3 “ABP”
Esta alarma se activa cuando la sonda de temperatura MCS no detecta el calentamiento de la leche en el tiempo configurado de 6 segundos.
Las causas de la activación pueden ser las siguientes:
- electroválvula MCS bloqueada

Consecuencias:
- Bloqueo MCS. Para cancelar la alarma, pulsar el botón CANC debajo del display

ALC 01
Esta alarma se activa cuando durante la erogación de café del grupo 1, el sistema de control no recibe ningún impulso del contador volumétrico del grupo.
Las causas de la activación pueden ser las siguientes:
- contador volumétrico bloqueado,
- cable de conexión del contador volumétrico no conectado correctamente

Consecuencias:
- Señalización de la anomalía. La erogación se detiene en base al tiempo configurado durante la programación de la dosis.

ALC 02
Alarma referida al grupo 2.

ALC 03
Alarma referida al grupo 3.

ALTA 01
Esta alarma se activa a causa de una erogación manual del agua del grupo 1 teniendo pulsado el botón de erogación continua más de 3 minutos.
Las causas de la activación pueden ser las siguientes:

- descuido del usuario

Consecuencias:

- Señalación de la anomalía y bloqueo de la erogación en curso. Para cancelar la alarma, pulsar el botón CANC debajo del display

ALTA 02
Alarma referida al grupo 2.

ALTA 03
Alarma referida al grupo 3.

ALM 01
Esta alarma se activa cuando se supera el número configurado de ciclos de la electroválvula del grupo 1.
Para cancelar la alarma, pulsar el botón CANC debajo del display

ALM 02
Alarma referida al contador de ciclos de la electroválvula del grupo 2

ALM 03
Alarma referida al contador de ciclos de la electroválvula del grupo 3.

ALM 05
Alarma referida al contador de ciclos de la bomba.

ALM 06
Alarma referida al contador de ciclos de la electroválvula del nivel automático.

ALM 07
Alarma referida al contador de ciclos de la electroválvula de infusiones/té.

ALM 08
Alarma referida al contador de ciclos de la electroválvula MCS.

AL SER 01
Falta de conexión en serie entre la tarjeta electrónica del display y la tarjeta de potencia.

AL SER 02*
Falta de conexión en serie entre la máquina de café y el molino.

AL SER 03*
Falta de conexión en serie entre la máquina y la interfaz de caja.

AL SER 04*
Falta de conexión en serie entre la máquina de café y el módem.

*Estas alarmas se activan solo si la puerta serie a la que se refieren está activa.



la dégustation parfaite commence
par le design.

sommaire

Le fabricant se réserve le droit de modifier cette notice sans devoir mettre les éditions précédentes à jour. Il faut bien lire les instructions et les notes se trouvant dans cette notice, car elles donnent des indications importantes sur l'emploi et l'entretien de l'appareil. Des manœuvres erronées peuvent provoquer des dommages corporels ou matériels pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

Première édition / Juillet 2010

félicitations pour l‘achat
de cette machine à café expresso

Elle possède de multiples caractéristiques innovantes: technologie révolutionnaire, design ergonomique, standard qualitatif élevé matériel et emploi extrêmement facile.
Cette notice est faite de manière à devenir un instrument utile pour qu'il soit possible de se familiariser avec la machine. Vous y trouverez tous les renseignements importants sur ses caractéristiques de fonctionnement, ainsi que des renseignements techniques, le mode d‘emploi et la notice pour un entretien correct. En faisant attention à tout ce qui se trouve dans cette notice, vous découvrirez que vous pouvez obtenir des performances de haut niveau. Feuilletez-la et suivez les instructions pas à pas en prenant tout le temps qu'il faut pour découvrir votre nouvelle machine dans tous ses détails.

accessoires fournis avec la machine

- Un jeu de porte-filtres complets + 1 porte-filtre complet pour 2 doses
- Un jeu complet de tuyaux flexibles pour le raccordement hydrique
- Deux jeux de filtres
- Un jeu de douchettes
- Filtre aveugle
- Une petite brosse pour le nettoyage
- Un pot de pastilles détergentes
- Un presse café manuel
- Un mode d‘emploi et d’entretien

instructions générales

Cet appareil ne doit servir qu'à l'usage pour lequel il a été conçu, tout autre emploi devant être considéré comme étant impropre et donc déraisonnable. Le fabricant ne peut pas être estimé responsable de dommages éventuels causés par des manœuvres impropres, erronées et déraisonnables.

La partie électrique, la partie hydrique, la partie servant à la vidange doivent être prévues par l'utilisateur à un endroit adéquat pour permettre une installation correcte.

L'installateur ne peut pas modifier l'installation existante réalisée par l'utilisateur.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble aux normes, disponible chez le fabricant ou auprès de son service après-vente.

Pour un bon fonctionnement et un bon entretien de l'appareil, il peut être nécessaire d'installer un adoucisseur pour traiter l'eau d'alimentation, de façon à éviter la formation de calcaire. Cette évaluation doit être faite par l'installateur; l'utilisateur doit prévoir la place nécessaire pour une installation correcte de l'adoucisseur conformément aux instructions reportées dans la notice d'instructions.

Le niveau de pression acoustique continue, pondérée, est inférieur à 70 dB.

prédisposition pour l‘installation
de la part de l‘utilisateur *-> fig. 1*

L‘appareil doit être installé sur un plan d’appui sûr pour la machine.
Pendant la phase de prédisposition des installations, il faut prévoir de faire faire une ouverture A-fig 1 (10 x 10 cm) sur le plan d‘appui pour pouvoir effectuer les branchements avec les équipements dans le compartiment sous-jacent B-fig 1.

L‘appareil ne doit être alimenté qu’avec de l’eau froide potable, aux normes, conformément aux règlements nationaux.
La pression du réseau hydrique doit être comprise entre 0,1 et 0,6 MPa.
Si cette condition n’est pas remplie, il faut consulter le fabricant.

Il faut mettre un robinet, entre le réseau hydrique et le tuyau d‘alimentation de l‘eau de la machine, de façon à pouvoir fermer ce robinet d‘eau en cas de besoin 1 fig. 1.

Préparer le siphon de vidange 5 fig.1 avec un diamètre minimum de 40 mm raccordé à l‘équipement de vidange du local où se trouve l’installation 4 fig.1.

L‘appareil est fourni sans fiche, car il doit avoir un branchement fixe au secteur. Il faut donc prévoir un interrupteur omnipolaire aux normes et conforme aux normes nationales 7 fig.1



instructions pour la sécurité de l‘emploi et de l’entretien de l‘appareil

Cette machine, ci-dessous dénommée l’appareil, ne doit servir qu’à l‘usage pour lequel elle a été conçue expressément. Tout autre emploi est à considérer comme étant impropre et inadéquat. Le fabricant ne peut pas être considéré comme étant responsable de dommages éventuels causés par des manœuvres erronées.

La sécurité électrique de l‘appareil n’est assurée que lorsqu’elle est branchée à une installation de mise à la terre.

Il faut faire vérifier cette exigence fondamentale par du personnel qualifié. Le fabricant et l‘installateur ne peuvent pas être considérés comme étant responsables de dommages éventuels causés par le manque ou le non fonctionnement de la mise à la terre de l‘installation.

L’emploi de tout appareil électrique comporte le respect de certaines règles fondamentales:

- il ne faut pas utiliser l‘appareil avec des mains ou des pieds mouillés ni avec des pieds nus.
- l’appareil n‘est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par quelqu’un manquant de l‘expérience ou de notions nécessaires, à moins que ces personnes n’aient pu bénéficier d‘une surveillance ou d’instructions concernant l‘emploi de l‘appareil, de la part d‘un responsable chargé de leur sécurité.
- les enfants doivent être surveillés pour vérifier qu‘ils ne jouent pas avec l‘appareil.
- avant d‘exécuter une opération quelconque de nettoyage ou d‘entretien ordinaire, il faut débrancher l‘appareil et fermer le robinet de l‘eau.
- pour nettoyer l‘appareil, il ne faut pas le laver avec un jet d‘eau ni le tremper.
- ne pas laisser l‘appareil allumé et sans surveillance pendant longtemps (par ex. 1 jour)
- pour garantir l‘efficacité de l‘appareil et pour qu’il fonctionne correctement, il est indispensable de se conformer aux indications du fabricant lorsqu’on effectue l‘entretien ordinaire.
- l’appareil doit être installé de façon à ce que la surface d‘appui soit à 1,2 mètres de hauteur au moins.
- il faut positionner l’appareil de façon à ce qu’il marche de manière sûre et à ce

qu'il soit en position horizontale (utiliser un niveau) en réglant les pieds servant de supports.

- la température du lieu de travail de l'appareil doit être comprise entre un minimum de 5° et un maximum de 30°C. Dans le cas d'un séjour temporaire dans un endroit où il fait moins de zéro degrés centigrades, il faut s'adresser au service après-vente du fabricant.
- pour installer l'appareil, il ne faut utiliser que le jeu de joints fournis avec la machine.
- en cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de la machine, il faut l'éteindre complètement, en s'abstenant de toute tentative de réparation directe. Il faut s'adresser uniquement au service après-vente autorisé par le fabricant.

ATTENTION:

le non respect de ce qui est décrit ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil, sa durée de vie et en annuler la garantie.

Cet appareil ne doit être utilisé que par du personnel qualifié pour ce type d'activités. Il faut donc éviter que des enfants ou des personnes non qualifiées utilisent l'appareil.

Cet appareil ne doit être utilisé que dans le but pour lequel il a été conçu, tout autre usage devant être considéré comme erroné ou déraisonnable, si bien que le fabricant n'est pas responsable de dommages éventuels matériels ou corporels dérivant de fausses manœuvres sur l'appareil.

branchements

1 - robinet alimentation hydrique

2 - tuyaux flexibles de branchement hydrique

3 - adoucisseur d'eau (en option)

4 - tuyau de vidange

5 - siphon de vidange

6 - câble d'alimentation électrique

7 - interrupteur d'alimentation électrique

A - ouverture sur le plan d'appui

B - compartiment inférieur

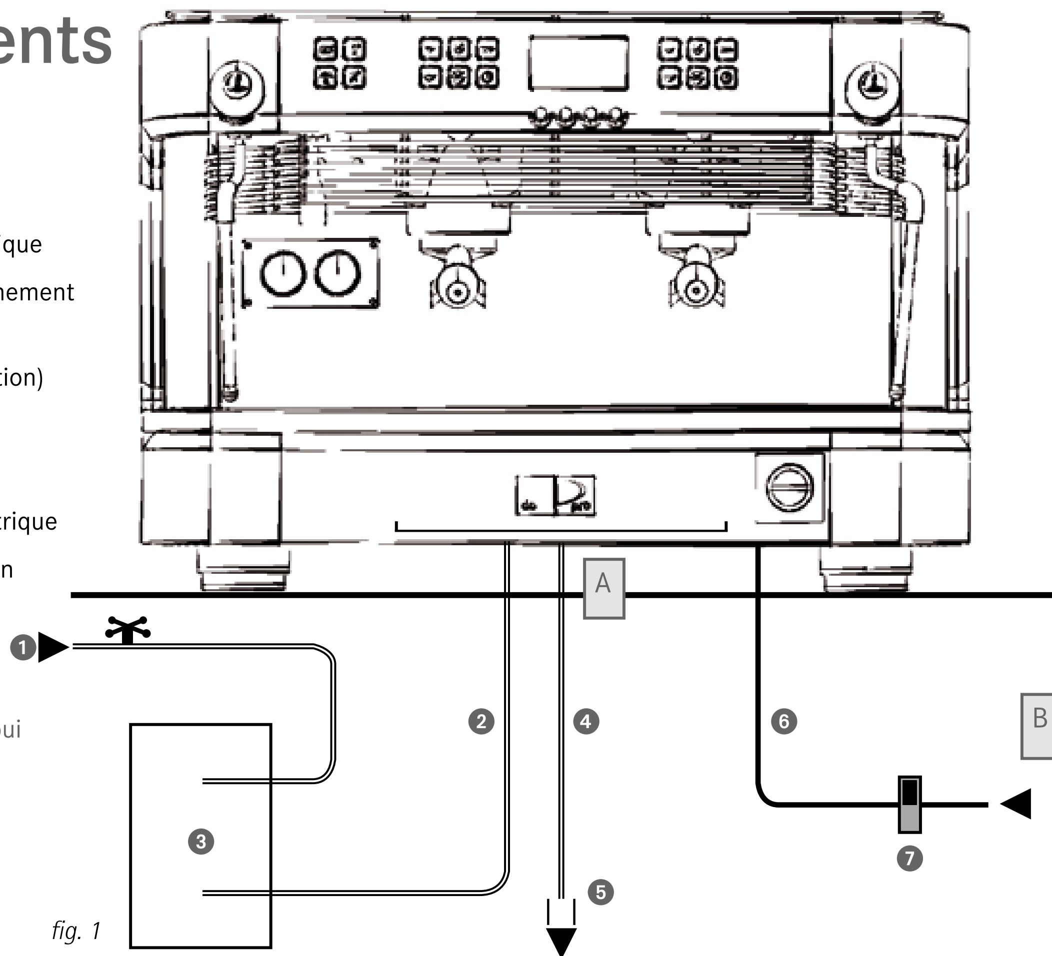


fig. 1

mise en marche et fonctionnement de l‘appareil *-> fig. 1*

Exécuter les opérations suivantes à l‘aide du schéma reporté sur la fig. 1:

- ouvrir le robinet de l’eau 1.
- allumer l‘interrupteur de l‘équipement électrique 7 et faire tourner l‘interrupteur général 2 de l‘appareil dans le sens des aiguilles d’une montre, puis vérifier si l’affichage s‘allume.
- une fois que l‘appareil est allumé, le dispositif de mise à niveau automatique commence à effectuer le remplissage de la chaudière jusqu‘à ce que le niveau de fonctionnement soit atteint; pendant cette phase le symbole sur l’affichage clignote.
- Une fois que la phase de remplissage est terminée, les groupes de distribution activés commencent à se réchauffer, les cases reportant la valeur de la température des groupes clignotent pour indiquer la valeur programmée.
- À la fin du chauffage les cases de la valeur de température des groupes arrêtent de clignoter en affichant quelle est la valeur programmée pour chaque groupe.
- Tout de suite après, le chauffage de la chaudière se met en marche et pendant ce temps-là, la case de la valeur de température programmée clignote.
- Pendant le chauffage de la chaudière, il est déjà possible d’utiliser les groupes de distribution.

Quand la chaudière arrive à la température préétablie la case de la valeur de température programmée s’arrête de clignoter et le signaleur acoustique émettra 2 bips pour indiquer que l‘appareil est prêt à l’usage.

NOTE:

la séquence de chauffage ne se fait que si le temporisateur de l‘appareil est désactivé et si l’appareil est allumé à l’aide de l‘interrupteur général 2 après une extinction totale. Cette séquence sert à ne pas exiger trop de courant pendant la phase de chauffage de la machine, pour éviter tout problème de surcharge électrique du local.

description de la **machine**

1. interrupteur principal
2. pieds réglables
3. bac
4. lance à vapeur
5. robinet à vapeur
6. sortie eau chaude
7. manomètre chaudière
8. manomètre pompe
9. porte-filtres

P1 - touche café simple court
P2 - touche café double court
P3 - touche de distribution manuelle du café
P4 - touche café simple long
P5 - touche café double long
P6 - touche allumage et extinction du groupe
PD1 - touche de navigation
PD2 - touche de navigation
PD3 - touche de navigation
PD4 - touche de navigation
P7 - touche interrupteur chauffe tasses
P8 - touche dose simple eau chaude
P9 - touche MCS
P10 - touche pour double dose d'eau chaude



fig. 2

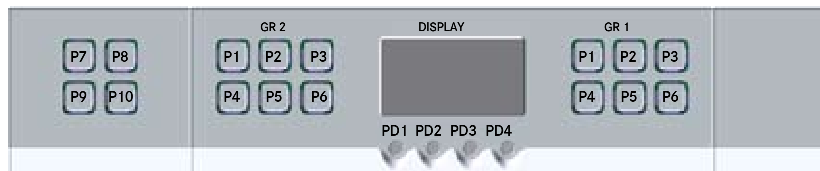


fig. 3

préparation du **café espresso** *-> fig. 2 & fig. 3*

NOTE: Pour toujours obtenir un bon café, il faut que les porte-filtres 9 restent en place dans les groupes de distribution, de façon à se maintenir à la température voulue.

Préparation du café:

- décrocher le porte-filtres voulu en évitant de toucher des parties métalliques chaudes.
- nettoyer le filtre à l'intérieur du porte-filtres pour éliminer les résidus de café déjà utilisé.
- charger le filtre avec du café fraîchement moulu (1 dose de café pour le filtre simple, 2 doses pour le filtre double), appuyer fermement sur le café moulu avec le presse café manuel fourni avec la machine, nettoyer le rebord du filtre pour éliminer les résidus de café éventuels et remettre le porte-filtres sur le groupe de distribution.
- Raccrocher le porte-filtres de manière sûre et appuyer sur l'une des 4 touches de dosage automatique (P1-P2-P4-P5) du groupe auquel on a accroché le porte-filtres plein de café.

ATTENTION: éviter de mettre les mains sous les groupes de distribution quand ceux-ci sont en marche. Ne pas toucher de pièces métalliques des groupes de distribution ou des porte-filtres, car elles peuvent causer des brûlures.

préparation du **lait chaud** *-> fig. 2*

Verser du lait dans une cruche. Introduire le tuyau à vapeur 4 dans la cruche et ouvrir le robinet de la vapeur 5 correspondant au tuyau à vapeur utilisé. Quand on a atteint la température du lait voulue, fermer le robinet de la vapeur 5.

Une fois cette dernière opération terminée, prendre un chiffon humide pour nettoyer le tuyau à vapeur de façon à éviter que ne se forment des incrustations de lait sur le tuyau, puis faire passer un instant de la vapeur sur



le bac de façon à nettoyer les résidus éventuels de lait l'intérieur de la lance à vapeur également, en se protégeant d'éclaboussures éventuelles avec le chiffon humide.

ATTENTION: pour manoeuvrer la lance à vapeur, il faut se servir du crochet prévu à cet effet sur la lance.

ATTENTION: ne pas ouvrir le robinet de la vapeur sans avoir introduit le tuyau de la vapeur dans la cruche de façon à éviter tout risque de brûlure.

NOTE: pour obtenir une bonne qualité de crème de lait, il faut suivre une procédure bien précise pendant le chauffage. Il est possible d'apprendre à exécuter cette procédure en suivant des cours de formation ou en regardant des vidéos traitant de ce sujet, mais pour des raisons de sécurité elle n'est pas décrite dans cette notice.

distribution **d'eau chaude** *-> fig. 2*

Cet appareil est muni de deux touches de prélèvement d'eau chaude pour des infusions à doser en fonction d'une temporisation.
Mettre un récipient (résistant à des températures d'au moins 125°C) sous le diffuseur de sortie de l'eau chaude 6 et appuyer sur l'une des deux touches de distribution d'eau chaude P8-P10.

Pendant l'installation, il est possible de programmer la température de l'eau chaude pour les infusions; ceci doit être fait par l'installateur.

ATTENTION:
éviter d'appuyer sur les touches de prélèvement de l'eau chaude avant d'avoir positionné un récipient sous le tuyau de distribution pour éviter tout risque de brûlure.

emploi du **chauffe tasses** *-> fig. 3*

Dans certaines conditions environnantes, des courants d'air froid se créent autour de l'appareil et ceci peut compromettre et dévier le flux normal d'air chaud de la chaudière vers les tasses et empêcher ainsi que ces dernières n'atteignent la température voulue.

L'emploi de tasses qui n'ont pas été assez chauffées au moment de la distribution d'un café est un motif de perte instantanée d'environ 25-35°C si bien que l'expresso obtenu est tiède.

Le chauffe tasses incorporé dans cet appareil est de type électrique, si bien qu'il peut être activé ou désactivé à l'aide de interrupteur P7, si besoin est. La partie chauffante de la surface sur laquelle poser les tasses se trouve à l'arrière.

Sur l'affichage on voit apparaître l'icône d'une tasse renversée quand le chauffe tasses est allumé.

emploi du **mcs** (en option) *-> fig. 3*

Le MCS est un système de chauffage automatique du lait.

À l'aide du MCS, il est possible d'obtenir automatiquement une quantité de lait réchauffée à une température préétablie et avec une crème de lait comparable à celle qu'obtiennent les meilleurs barmans.

Pour utiliser le MCS, il suffit de mettre une certaine quantité de lait froid dans un pot, de le positionner sous la lance du MCS et d'appuyer sur la touche P9.

Quand le lait aura atteint la température programmée au cours de la phase d'installation de la machine, la distribution de la vapeur s'arrêtera et le lait sera prêt à être utilisé.

WARNING: ne pas utiliser le système MCS avec la lance à vapeur tournée vers l'opérateur ou toute autre personne.

NOTE: pour un bon fonctionnement du MCS, après l'avoir utilisé il faut bien nettoyer la lance et le terminal après le passage de la vapeur; de plus, au moins 2 fois par jour (cela dépend de l'emploi du MCS), il faut démonter le terminal de la lance du MCS, le nettoyer et le remonter avec le tuyau à l'intérieur permettant le passage de l'air.

entretien périodique revenant à l‘utilisateur *-> fig. 2 & fig. 3*

ATTENTION: le fabricant ne peut pas être estimé responsable de dommages corporels ou matériels dérivant d’un manque d‘entretien.
L‘efficacité de l‘appareil est garantie par un entretien correct de la machine; il est donc important de respecter les instructions suivantes pour garantir l’entretien nécessaire.
Avant d‘exécuter une opération d‘entretien quelconque, il faut mettre des gants de protection résistant à des températures élevées.

NETTOYAGE DE PARTIES DE LA CARROSSERIE

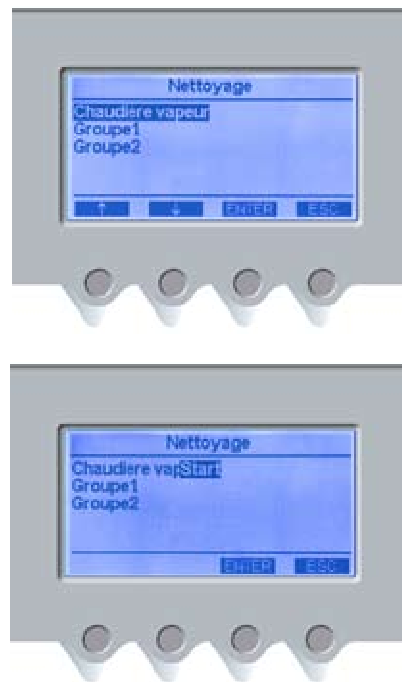
Nettoyer toutes les parties de la carrosserie avec un chiffon humide qui ne soit pas trop mouillé, en évitant d‘utiliser des détergents ou des éponges abrasives.

NETTOYAGE DES PARTIES EN CONTACT AVEC LE CAFÉ

Tous les soirs, ou bien lorsqu’on a fini d‘utiliser l‘appareil, il faut décrocher les porte-filtres des groupes de distribution et enlever les filtres des porte-filtres (9).
Laver toutes ces parties à l’aide de la brosse fournie avec la machine pour éviter que ne se forment des incrustations de café sur les surfaces, aussi bien à l’intérieur qu’à l’extérieur, et les laver avec le détergent prévu à cet effet.
Enlever et le bac (3) et la grille qui le recouvre pour bien laver le tout.

LAVAGE DES GROUPES (QUOTIDIEN)

Cet appareil est équipé d‘un système de cycle de lavage automatique des groupes de distribution.
Pour laver chacun des groupes, il faut procéder de la façon suivante:



- décrocher le porte-filtres du groupe que l’on veut nettoyer, enlever le filtre

correspondant et installer le filtre aveugle fourni avec l‘appareil.

- Mettre une pastille de détergent venant avec l‘appareil dans le filtre aveugle, puis remplir le filtre d‘eau et raccrocher le porte-filtres
- Appuyer pendant au moins 5 secondes sur la touche PD1 indiquant WASH: avec les touches PD1 ou PD2 choisir le groupe que l’on veut nettoyer (correspondant au porte-filtres avec le détergent) et appuyer sur ENTER (touche PD3). Appuyer encore sur ENTER PD3 pour faire démarrer le cycle.



Quand on active le cycle de lavage, l’affichage revient à la page-écran principale en visualisant l‘icône du cycle de lavage.
Répéter les opérations décrites ci-dessus pour le lavage des autres groupes.
Après avoir achevé les opérations de lavage des groupes et avant de les utiliser, il faut faire couler au moins 200 cc d‘eau de chaque groupe lavé en appuyant sur la touche P3-fig.3 (distribution continue) qui y correspond, sans raccrocher le porte-filtres

LAVAGE DE LA CHAUDIÈRE (QUOTIDIEN)
Pour garantir que l‘eau chaude pour les infusions/le thé soit toujours propre et potable, il faut effectuer le lavage de la chaudière tous les jours. Pour exécuter le lavage de la chaudière, il faut procéder de la façon suivante:

- relier un tuyau flexible à l’embouchure d’où sort l‘eau chaude sur l‘appareil d‘un côté et à l’évier de l‘autre.
- appuyer pendant au moins 5 secondes sur la touche PD1, choisir la chaudière à l’aide des touches PD1 et PD2 et appuyer sur ENTER.
- Appuyer encore sur ENTER pour faire démarrer le lavage.

ATTENTION:
bien bloquer le tuyau utilisé pour vider l‘eau chaude de la machine de façon à éviter tout risque de brûlures.

Pendant le lavage de la chaudière, les groupes de distribution continuent à fonctionner.
Ce cycle dure 30 minutes environ; il est donc conseillé de l‘effectuer à la fin d’une journée de travail.

NETTOYAGE PÉRIODIQUE

Toutes les semaines (en fonction aussi du rythme de travail), il faut démonter les douchettes et les porte-douchettes sous les groupes de distribution à l’aide de la clé fournie avec la machine, puis les nettoyer avec la brosse accompagnant la machine.
Remonter ces parties en faisant attention à bien remettre toutes les pièces en place, sinon cela pourrait causer une mauvaise extraction du café et endommager les groupes de distribution.

ATTENTION:
si la machine reste à l’arrêt pendant plus de 2 jours, il faut effectuer le lavage des groupes et de la chaudière comme cela est décrit ci-dessus.

ENTRETIEN ADOUCISSEUR

Si la machine est branchée à un adoucisseur, il faut se reporter à la notice d‘instructions de cet appareil pour en assurer l‘entretien.
Le fabricant et l‘installateur ne peuvent pas être estimés responsables de dommages dérivant d’un manque d’entretien et/ou d’un entretien erroné de l‘adoucisseur.

menu **info**

À l'aide de l'affichage et des touches de navigation, il est possible d'accéder au menu INFO et de visualiser certains renseignements utiles. Pour accéder au menu INFO, il faut procéder de la façon suivante:



1. Appuyer sur la touche PD4 correspondant à INFO



2. Allumage et extinction de la lampe postérieure LIGHT.

Quand le poste est souligné, appuyer sur ENTER.



3. Sélectionner l'option voulue à l'aide des touches PD1 ou PD2 et appuyer sur ENTER pour confirmer.

Pour finir, appuyer sur la touche PD4 correspondant à ESC pour revenir à la page-écran principale.

MENU ALARMES

Ce menu permet de visualiser s'il a y eu des anomalies dans le fonctionnement de l'appareil.



1. Pour accéder à ce menu à partir de la page-écran principale, il faut appuyer sur la touche PD4 correspondant à INFO et sélectionner le poste ALARMES à l'aide des touches PD1 et PD2. Appuyer sur la touche PD3 pour entrer dans le menu ALARME.



2. Exemple d'alarme ayant eu lieu: sur la première ligne, on a la description de l'alarme, le numéro progressif (N°1 est la dernière ayant eu lieu), la date et l'heure d'intervention. Puis avec la touche PD1, il est possible de visualiser toutes les alarmes mémorisées.
Le registre des alarmes ne peut pas être effacé par l'utilisateur; c'est le service technique qui s'en occupera à la première occasion.

MENU COMPTEURS DE DISTRIBUTIONS

Ce menu permet de visualiser les compteurs de café, les compteurs des prélèvements d'eau chaude et les compteurs des distributions de vapeur si l'appareil est équipé de ce système.



Appuyer sur ESC pour revenir à la page-écran principale.
1. Pour accéder à ce menu à partir de la page-écran principale, il faut appuyer sur la touche PD4 correspondant à INFO et indiquer le poste COMPTEURS à l'aide des touches PD1 et PD2.

Appuyer sur la touche PD3 pour entrer dans le menu COMPTEURS.



2. Indiquer le poste voulu avec les touches PD1 et PD2 et appuyer sur ENTER pour visualiser les compteurs correspondants.

Une fois que l'on a fini de visualiser les compteurs, il faut appuyer sur ESC jusqu'à ce que la page-écran principale soit visualisée.

COMPTEURS DE CYCLES

Ce menu sert à visualiser les compteurs de cycles de chaque unité périphérique électromécanique à l'intérieur de l'appareil. D'habitude, il n'est utilisé que par le service technique.



1. Pour accéder à ce menu à partir de la page-écran principale, il faut appuyer sur la touche PD4 correspondant à INFO et indiquer le poste COMPTEURS DE CYCLES à l'aide des touches PD1 et PD2.



2. Appuyer sur la touche ENTER PD3 pour entrer dans le menu COMPTEURS DE CYCLES.

Il est possible de visualiser tous les compteurs en utilisant les touches PD1 et PD2.

WASHING COUNTERS

Ce menu sert à visualiser les compteurs de lavages, afin de déterminer si des activités de lavage ont eu lieu. D'habitude, il ne sert qu'au service technique.



1. Pour accéder à ce menu à partir de la page-écran principale, il faut appuyer sur la touche PD4 correspondant à INFO et indiquer le poste COMPTEURS DE LAVAGES à l'aide des touches PD1 et PD2.



2. Les autres poste du menu INFO n'ont aucun intérêt pour l'utilisateur de l'appareil, mais sont des renseignements utiles au service technique.

Pour revenir au menu principal appuyer sur ESC PD4.

programmation du temporisateur

Cet appareil est muni d'un temporisateur hebdomadaire d'allumage et d'extinction pour chaque groupe de distribution et pour la chaudière.



Ce temporisateur a 2 modalités d'activation et de désactivation pour chaque unité de travail (groupes et chaudière) avec 2 options de désactivation dont:

1. extinction (l'unité est tout à fait éteinte)
2. mise en sécurité (l'unité est maintenue à une température considérée sûre et adéquate pour l'épargne énergétique sur le plan économique).

Pour accéder au menu du temporisateur, il faut procéder de la façon suivante: Appuyer sur la touche MENU (PD3).

Entrer le mot de passe de l'utilisateur fait de 4 chiffres. Par défaut, c'est 0000 qu'il faut taper.



Pour introduire le mot de passe, appuyer sur la touche PD1 jusqu'à ce que l'on visualise le numéro voulu, puis appuyer sur PD3 - fig.3 pour confirmer. Une fois le dernier chiffre confirmé, appuyer sur la touche PD4.

Si le mot de passe est erroné, on verra apparaître MOT DE PASSE ERRONÉ sur l'affichage et l'on reviendra au menu principal.

Si le mot de passe numérisé est correct, la visualisation sera la suivante:







1. Sélectionner le poste SET UP TIMER à l'aide des touches PD1 ou PD2, puis appuyer sur PD3 pour confirmer.

2. Si l'on ne veut pas utiliser le temporisateur automatique, il faut choisir l'option NON en utilisant les touches PD1 ou PD2, puis appuyer sur PD3 pour confirmer. Dans ce cas, il faut éteindre les groupes de distribution et la chaudière à la main.

3. Pour programmer le temporisateur et l'activer, il faut appuyer sur les touches PD1 ou PD2 en choisissant l'option OUI, puis appuyer sur PD3 pour confirmer.



4. Choisir le jour à programmer à l'aide des touches PD1 ou PD2, puis appuyer sur PD3 pour confirmer.





5. Appuyer sur PD3 pour entrer dans la programmation de la valeur ON du temporisateur 1 de la chaudière. Utiliser les touches PD1 ou PD2 pour choisir l'heure d'allumage de la chaudière, puis appuyer sur PD3 pour confirmer.

Choisir l'heure d'extinction de la chaudière toujours à l'aide des touches PD1 ou PD2, puis appuyer sur PD3 pour confirmer.

Utiliser les touches PD1 ou PD2 pour choisir l'option d'extinction de la chaudière, puis appuyer sur PD3 pour confirmer.

En confirmant la programmation du temporisateur 1, on accède automatiquement à la programmation du temporisateur 2.

Pour programmer le temporisateur 2 de la chaudière, il suffit d'effectuer les mêmes opérations décrites pour la programmation du temporisateur 1.

Pour ne pas activer le temporisateur 2, appuyer sur PD3.





La page-écran reportée ci-contre sera visualisée.

Appuyer sur PD1 ou PD2 pour choisir le groupe que l'on veut programmer, puis confirmer le choix avec la touche PD3 et passer à la programmation du temporisateur 1.

Une fois la programmation de toutes les unités terminée pour le jour sélectionné, appuyer sur ESC pour revenir à la page-écran initiale du temporisateur hebdomadaire.

Avec les touches PD1 ou PD2 choisir le jour que l'on veut programmer, appuyer sur PD3 pour confirmer et programmer les temporisateurs comme cela a été décrit plus haut.

À la fin de la programmation hebdomadaire, appuyer plusieurs fois sur ESC pour revenir à la page-écran principale.

gestion des **alarmes**

Cet appareil est équipé d'un système électronique de contrôle qui non seulement gère toutes les fonctions opérationnelles, mais qui vérifie aussi si le fonctionnement de tous les composants se fait correctement.
Dans le cas d'une anomalie pour une certaine fonction, un message d'alarme est enregistré et visualisé
ATTENTION: une alarme peut se déclencher à cause d'un emploi erroné de l'appareil et ceci peut se résoudre tout simplement en évitant de faire des fausses manœuvres.
Certaines alarmes ne sont que visualisées et ne sont pas mémorisées dans le système, car elles n'ont pas beaucoup d'importance sur le plan du fonctionnement correct de l'appareil.
Cette typologie d'alarmes est désignée par le symbole "A".
D'autres alarmes, qui indiquent des anomalies ayant trait à la sécurité ou au fonctionnement d'une partie de l'appareil, sont visualisées et enregistrées avec la date et l'heure d'intervention. Ces alarmes peuvent bloquer la partie présentant une anomalie et sont désignées par le symbole "ABP".
Seules quelques alarmes signalent le blocage total de l'appareil et elles sont désignées par le symbole "ABT".

ALL1 Temporisation de la mise à niveau automatique "ABP"
Cette alarme se déclenche quand la fonction de chargement de la chaudière est restée activée plus longtemps par rapport à ce qui est prévu dans le menu comme temporisation pour la mise à niveau.
Les causes possibles du déclenchement de cette alarme sont les suivantes:

- manque d'eau au niveau de l'alimentation de la machine;
- sonde de niveau encrassée de calcaire ou de graisse;
- câble de connexion de la sonde de niveau mal branché;
- électrovanne de niveau automatique bloquée, interrompue ou encrassée;
- vis de régulation du flux sur l'électrovanne de mise à niveau automatique trop serrée ou sale;
- prélèvement excessif d'eau de la chaudière à l'aide des touches 1-2 servant aux infusions.

Conséquences:

- Blocage de la mise à niveau automatique. Pour annuler l'alarme, il suffit d'appuyer sur la touche CANC sous l'affichage.

ALL2 safety level "ABP"
Cette alarme se déclenche quand la sonde de sécurité de l'eau dans la chaudière ne touche pas l'eau pendant 30 secondes consécutives.
Les causes possibles du déclenchement de cette alarme sont les suivantes:

- manque d‘arrivée d‘eau au niveau de l‘alimentation de la machine;
- non annulation de l‘alarme se rapportant au dépassement de temps pour la mise à niveau;
- sonde de sécurité encrassée de calcaire ou de graisse;
- câble de connexion de la sonde de sécurité mal branché.

Conséquences:

- Blocage de la chaudière. Pour annuler l‘alarme, il suffit d’appuyer sur la touche CANC sous l’affichage.

ALT C1 “ABP”

Cette alarme se déclenche quand la sonde de température de la chaudière ne relève pas le chauffage de la chaudière d‘ici un délai préétabli.

Les causes possibles du déclenchement de cette alarme sont les suivantes:

- manque d‘une des phases du courant d‘alimentation de la machine;
- thermostat de sécurité de la chaudière ouvert;
- sonde de température de la chaudière interrompue ou débranchée;
- résistance de la chaudière avec l’un des éléments ou plusieurs qui ne marchent pas.

Conséquences:

- Blocage de la chaudière. Pour annuler l‘alarme, il suffit d’appuyer sur la touche CANC sous l’affichage.

ALT C2 “ABP”

Cette alarme se déclenche quand la sonde de température est interrompue.

Les causes possibles du déclenchement de cette alarme sont les suivantes:

- sonde de température de la chaudière interrompue ou débranchée

Conséquences:

- Blocage de la chaudière. Pour annuler l‘alarme, il suffit d’appuyer sur la touche CANC sous l’affichage.

ALT C3 “ABP”

Cette alarme se déclenche quand la sonde de température de la chaudière est en court-circuit.

Les causes possibles du déclenchement de cette alarme sont les suivantes:

- sonde de température détraquée;
- câble de connexion de la sonde de température en court-circuit.

Conséquences:

- Blocage de la chaudière. Pour annuler l‘alarme, il suffit d’appuyer sur la touche CANC sous l’affichage.

ALT C4 “ABP”

Cette alarme se déclenche quand la sonde de température de la chaudière dénote un chauffage excessif de la chaudière, au-delà du réglage prévu.

Les causes possibles du déclenchement de cette alarme sont les suivantes:

- contacteur de la chaudière bloqué ou fermé;
- résistance de la chaudière à la masse;
- sonde de température détraquée.

Conséquences:

- Blocage du groupe 1. Pour annuler

l'alarme, il suffit d'appuyer sur la touche CANC sous l'affichage.

ALT GR11 "ABP"

Cette alarme se déclenche quand la sonde de température du groupe 1 ne relève pas le chauffage du groupe d'ici un délai réglé d'avance (5 min).

Les causes possibles du déclenchement de cette alarme sont les suivantes:

- manque d'une des phases du courant de l'alimentation de la machine;
- thermostat de sécurité du groupe 1 ouvert;
- résistance du groupe 1 interrompue.

Conséquences:

- Blocage de la chaudière. Pour annuler l'alarme, il suffit d'appuyer sur la touche CANC sous l'affichage.

ALT GR12 "ABP"

Cette alarme se déclenche quand la sonde de température du groupe 1 est interrompue.

Les causes possibles du déclenchement de cette alarme sont les suivantes:

- sonde de température du groupe 1 interrompue ou débranchée.

Conséquences:

- Blocage du groupe 1. Pour annuler l'alarme, il suffit d'appuyer sur la touche CANC sous l'affichage.

ALT GR13 "ABP"

Cette alarme se déclenche quand la sonde de température du groupe 1 est en court-circuit.

Les causes possibles du déclenchement de cette alarme sont les suivantes:

- sonde de température du groupe 1 détraquée;
- câble de connexion de la sonde de température du groupe 1 en court-circuit.

Conséquences:

- Blocage du groupe 1. Pour annuler l'alarme, il suffit d'appuyer sur la touche CANC sous l'affichage.

ALT GR14 "ABP"

Cette alarme se déclenche quand la sonde de température du groupe 1 relève un chauffage excessif du groupe au-delà du réglage prévu.

Les causes possibles du déclenchement de cette alarme sont les suivantes:

- triac détraqué;
- résistance du groupe à la masse;
- sonde de température du groupe en panne;
- branchement de l'alimentation électrique erroné.

Conséquences:

- Blocage du groupe 1. Pour annuler l'alarme, il suffit d'appuyer sur la touche CANC sous l'affichage.

ALT GR21 "ABP"
ALT GR22 "ABP"
ALT GR23 "ABP"
ALT GR24 "ABP"

Alarme concernant le groupe 2

ALT GR31 "ABP"
ALT GR32 "ABP"
ALT GR33 "ABP"
ALT GR34 "ABP"

Alarme concernant le groupe 3

ALT MK1 "ABP"
Cette alarme se déclenche quand la sonde de température MCS est interrompue.
Les causes possibles du déclenchement de cette alarme sont les suivantes:
- sonde de température MCS interrompue ou débranchée.

Conséquences:
- Blocage du MCS. Pour annuler l'alarme, il suffit d'appuyer sur la touche CANC sous l'affichage.

ALT MK2 "ABP"
Cette alarme se déclenche quand la sonde MCS est en court-circuit.
Les causes possibles du déclenchement de cette alarme sont les suivantes:
- sonde de température du MCS en panne;
- câble de connexion de la sonde de température MCS en court-circuit.

Conséquences:
- Blocage du MCS. Pour annuler l'alarme, il suffit d'appuyer sur la touche CANC sous l'affichage.

ALT MK3 "ABP"
Cette alarme se déclenche quand la sonde de température MCS ne relève pas le chauffage du lait d'ici un délai de 60 sec.
Les causes possibles du déclenchement de cette alarme sont les suivantes:
- électrovanne du MCS bloquée.

Conséquences:
- Blocage du MCS. Pour annuler l'alarme, il suffit d'appuyer sur la touche CANC sous l'affichage.

ALC 01
Cette alarme se déclenche pendant la distribution du café lorsque, sur le groupe, 1. le système de contrôle ne reçoit pas d'impulsion du compteur volumétrique du groupe.
Les causes possibles du déclenchement de cette alarme sont les suivantes:
- compteur volumétrique bloqué;
- câble de connexion du compteur volumétrique mal branché.
- Communication de l'anomalie.

Conséquences:
- Communication de l'anomalie. La distribution sera arrêtée en fonction du temps prévu pendant la programmation des doses.

ALC 02
Alarme se rapportant au groupe 2.

ALC 03
Alarme se rapportant au groupe 3.

ALT 01
Cette alarme se déclenche à cause d'une distribution manuelle de l'eau du groupe 1, lorsqu'on appuie sur la touche de distribution continue, pendant plus de 3 minutes.
Les causes possibles du déclenchement de cette alarme sont les suivantes:
- non-respect des procédures de la part de l'utilisateur.

Conséquences:
- Communication de l'anomalie et blocage de la distribution en cours.

Pour annuler l’alarme, il suffit d’appuyer sur la touche CANC sous l’affichage.

ALT 02
Alarme se rapportant au groupe 2.

ALT 03
Alarme se rapportant au groupe 3.

ALM 01
Cette alarme se déclenche quand on dépasse le nombre de cycles prévu pour l’électrovanne du groupe 1. Pour annuler l’alarme, il suffit d’appuyer sur la touche CANC sous l’affichage.

ALM 02
Alarme se rapportant au compteur de cycles de l’électrovanne du groupe 2.

ALM 03
Alarme se rapportant au compteur de cycles de l’électrovanne du groupe 3.

ALM 05
Alarme se rapportant au compteur de cycles de la pompe.

ALM 06
Alarme se rapportant au compteur de cycles de l’électrovanne de la mise à niveau automatique.

ALM 07
Alarme se rapportant au compteur de cycles de l’électrovanne des infusions/thés.

ALM 08
Alarme se rapportant au compteur de cycles de l’électrovanne du MCS.

AL SER 01
Manque de branchement sériel entre la fiche électronique de l’affichage et la fiche de puissance.

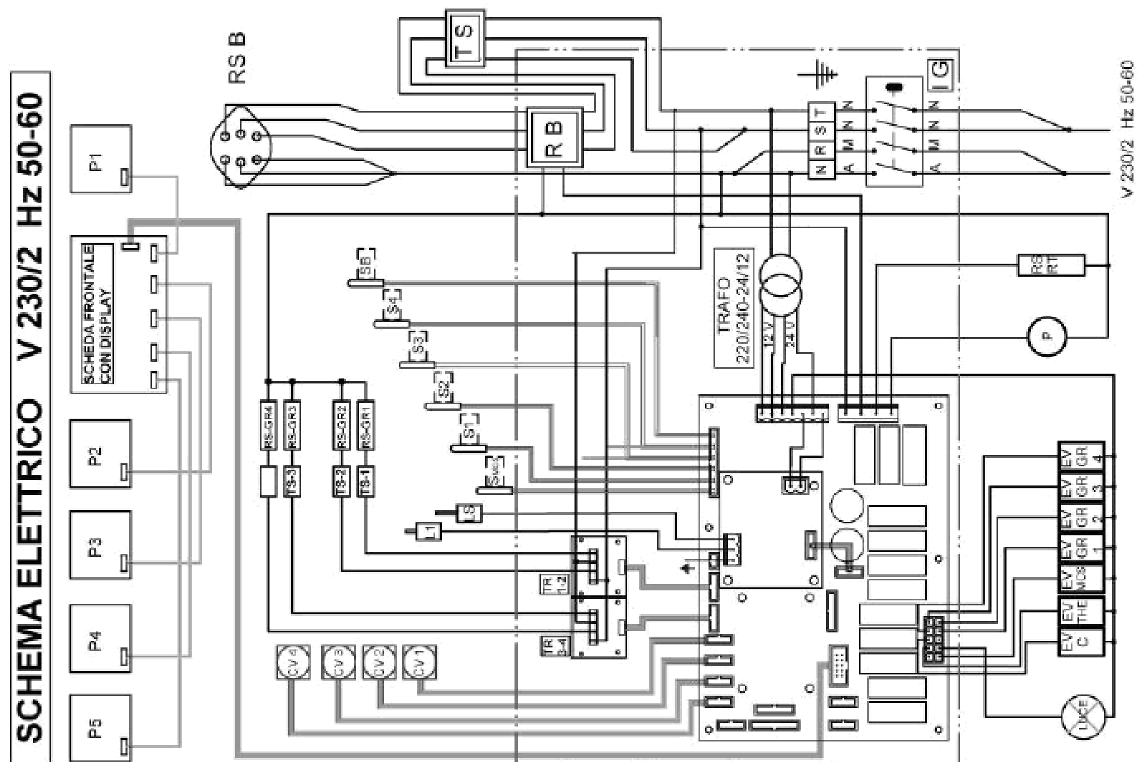
AL SER 02*
Manque de branchement sériel entre la machine à café et le moulin à café.

AL SER 03*
Manque de branchement sériel entre la machine et l‘interface de la caisse.

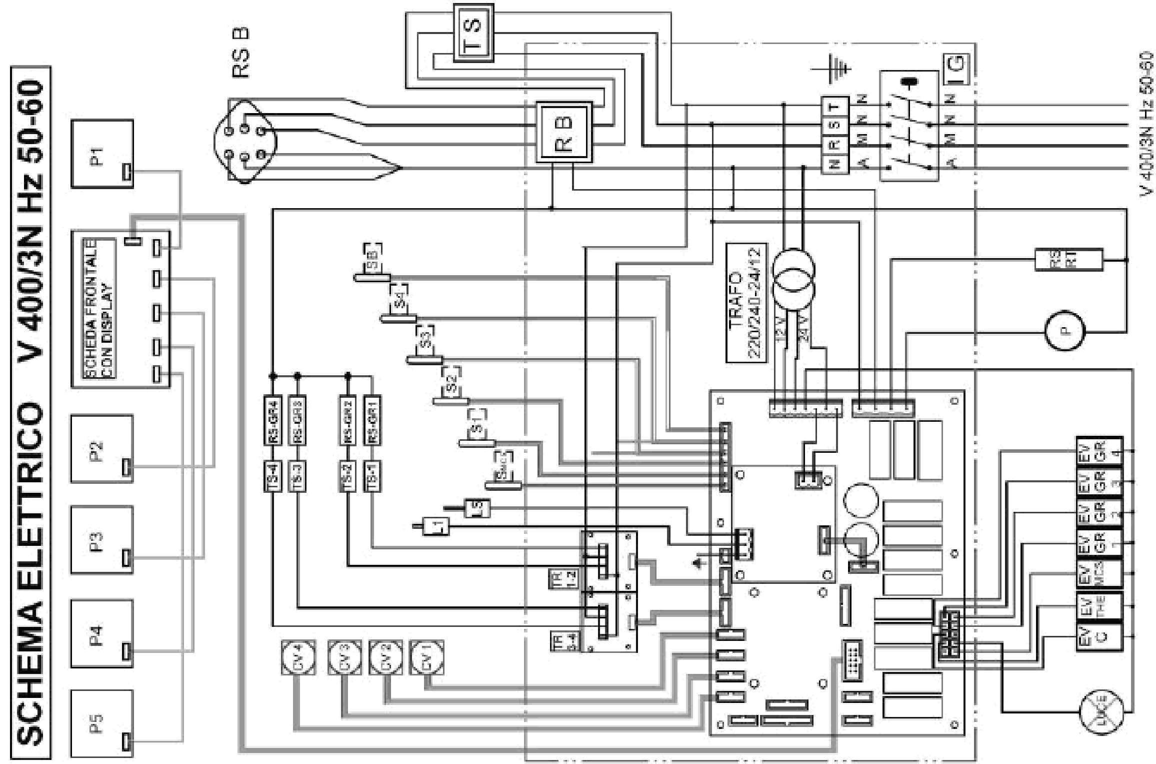
AL SER 04*
Manque de branchement sériel entre la machine et le modem.

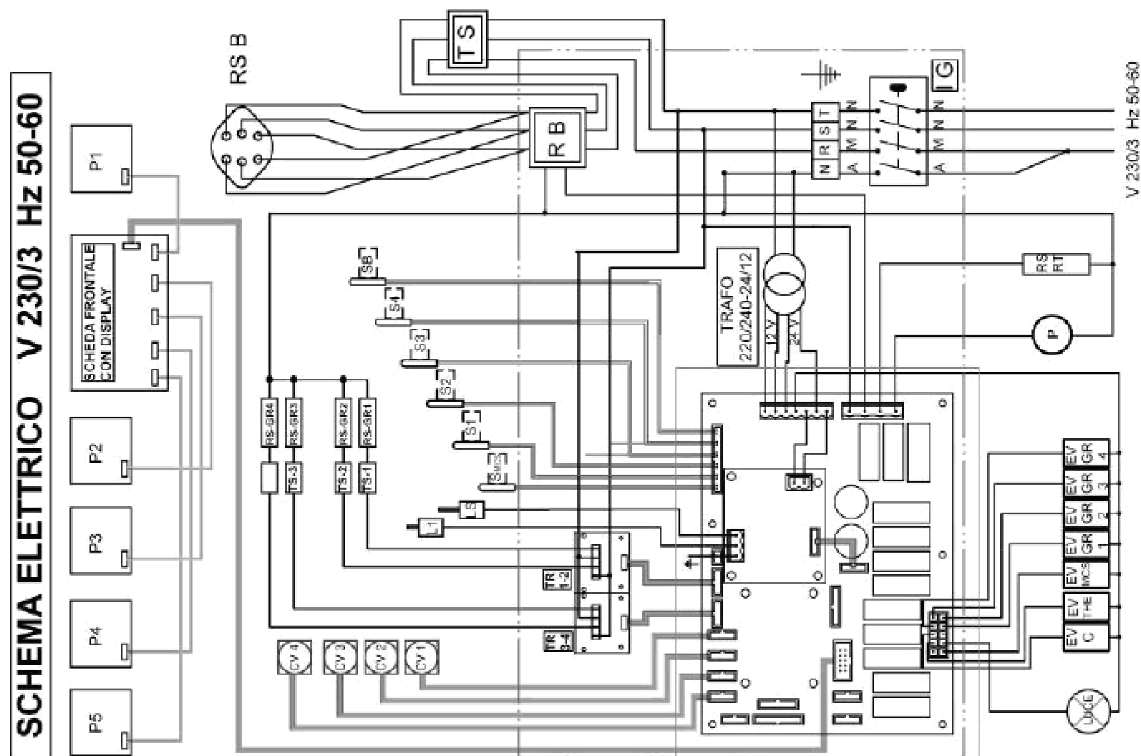
* Ces alarmes ne peuvent se déclencher que si la porte sérielle à laquelle elles se réfèrent est active.

schema elettrico • wiring diagram • schaltpläne • esquema eléctrico • schéma électrique



schema elettrico • wiring diagram • schaltpläne • esquema eléctrico • schéma électrique




SCHEMA ELETTRICO V 230/3 Hz 50-60
SCHEDA FRONTALE CON DISPLAY
P1
P2
P3
P4
P5
RS B
T S
R B
IG
TRAFO 220/240-24/12
12 V
24 V
V 230/3 Hz 50-60
RS RT
P
RS-GR4
RS-GR3
RS-GR2
RS-GR1
TS-3
TS-2
TS-1
SB
S4
S3
S2
S1
L1
TR 1-2
TR 3-4
CV 4
CV 3
CV 2
CV 1
EV GR 4
EV GR 3
EV GR 2
EV GR 1
EV C
LUCE

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'DIRETTIVA 2006/42/EC

La sottoscritta società:
DALLA CORTE S.R.L.
Con sede in:
Via Zambeletti, 10
Baranzate (MI) ITALY

Dichiara che la macchina per caffè espresso:
E' conforme ai requisiti essenziali della Direttiva 2006/42/EC ed alla legislazione nazionale che la recepisce, avendo seguito la seguente procedura di valutazione di conformità:

Norma UNI 9887, ISPSEL rev. 95

L'insieme a pressione è composto da una caldaia dotata di dispositivi di sicurezza e regolazione, utilizzato per la preparazione rapida di caffè espresso, vapore ed infusi.

L'insieme soddisfa anche le seguenti Direttive Comunitarie:

2006/42/EC - 2006/95/CE - 2004/108/EC

EEC CONFORMITY DECLARATION ACT 2006/42/EC

The undersigned:
DALLA CORTE S.R.L.
with premises at:
Via Zambeletti 10, Baranzate
(Milan), ITALY

Declares that:
the espresso coffee machine has been projected and manufactured in conformity with Directive 2006/42/EC and relevant national law, in accordance with the following norm for conformity evaluation:

UNI 9887, ISPSEL rev. 95

The pressure element is composed of a boiler with safety devices and regulation, used for the quick preparation of espresso, steam and infusions.

The pressure element conforms to the EEC directive:

2006/42/EC - 2006/95/CE - 2004/108/EC

EWG KONFORMITÄTSERKLÄRUNG RICHTLINIE 2006/42/EG

Der Unterzeichner:
DALLA CORTE S.R.L.
mit Sitz in:
Via Zambeletti 10, Baranzate
(Mailand), ITALIEN

erklärt dass:
Die Espresso-Kaffeemaschine gemäß der Richtlinien 2006/42/EG und entsprechenden nationalen Gesetzen gemäß den folgenden Normen zur Konformitätsbewertung projektiert und hergestellt wurde:

UNI 9887, ISPSEL rev. 95

Die Druckelemente bestehen aus einem Boiler mit Sicherheitseinrichtungen und Regulierung für die schnelle Zubereitung von Espresso, Dampf und Infusionen.

Das Druckelement entspricht der EWG-Richtlinie:

2006/42/EG - 2006/95/EG - 2004/108/EG

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE (DIRECTIVA CE 2006/42/CE)

La sociedad abajo firmante: DALLA CORTE S.R.L.
Con domicilio social en:
Via Zambeletti 10, Baranzate (Milan), ITALY

Declara que la máquina de café espresso:
Cumple las disposiciones aplicables de la Directiva 2006/42/CE y la legislación nacional que la traspone y ha sido sometida al siguiente procedimiento de valoración de conformidad:

Norma UNI 9887, ISPSEL rev. 95

El conjunto de presión está compuesto por una caldera dotada de dispositivos de seguridad y regulación y se utiliza para la preparación rápida de café espresso, vapor e infusiones.

El citado conjunto también es conforme a las siguientes Directivas Comunitarias:

2006/42/EC - 2006/95/CE - 2004/108/EC

DÉCLARATION CE DE CONFORMITÉ DIRECTIVE 2006/42/EC

La société soussignée:
DALLA CORTE S.R.L.
Adresse du siège:
Via Zambeletti 10, Baranzate (Milan), ITALY

déclare que la machine à café expresso:
est conforme aux exigences essentielles de la Directive 2006/42/EC et à la législation nationale qui l’a adoptée, puisqu’elle a suivi la procédure suivante d‘évaluation de conformité:

Norme UNI 9887, ISPSEL rev. 95

L’ensemble à pression est fait d‘une chaudière équipée de dispositifs de sécurité et de régulation, utilisé pour la préparation rapide de café expresso, vapeur et infusions.

L‘ensemble répond aussi aux directives communautaires suivantes:

2006/42/EC - 2006/95/CE - 2004/108/EC

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE
EEC CONFORMITY DECLARATION

Produttore: DALLA CORTE S.R.L.
Con sede in: Via Zambeletti, 10
Baranzate (MI) ITALY

La macchina per caffè espresso è conforme alle prescrizioni delle seguenti normative:

2004/108/EC Direttiva Compatibilità Elettromagnetica con applicazione delle seguenti parti/clausole di norme armonizzate:
EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009, EN 61000-3-3 :2008, EN 55014-1:2006 + A1:2009, EN 55014-2 :1997 + A1:2001 + A2:2008

2006/95/CE Direttiva Bassa Tensione con applicazione delle seguenti parti/clausole di norme armonizzate:
EN 60335– 1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008, EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2:2008 + A12:2010, EN 62233:2008

Milano, Italia, 21 aprile 2011
Il Presidente del C.d.A.
Paolo Dalla Corte

EEC CONFORMITY DECLARATION

Manufacturer: DALLA CORTE S.R.L.
with premises at: Via Zambeletti 10,
Baranzate (Milan), ITALY

The espresso coffee machine conforms to the following EEC acts:

- Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC, with the application of the following clauses:
EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009, EN 61000-3-3:2008, EN 55014-1:2006 + A1:2009, EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008

- Low Voltage Directive 2006/95/EC, with the application of the following clauses:
EN 60335– 1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008, EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2 2008 + A12:2010, EN 62233:2008

Milan, Italy, 21st April 2011

Chairman of the Board of Directors
Paolo Dalla Corte

EWG KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hersteller: DALLA CORTE S.R.L.
Mit Sitz in: Via Zambeletti 10,
Baranzate (Milano), ITALIEN

Die Espresso-Kaffeemaschine entspricht den folgenden EWG-Richtlinien:

- Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG, unter Anwendung der folgenden Klauseln:
EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009, EN 61000-3-3:2008, EN 55014-1:2006 + A1:2009, EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008

- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC, unter Anwendung der folgenden Klauseln:
EN 60335– 1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008, EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2 2008 + A12:2010, EN 62233:2008

Mailand, Italien, 21. April 2011
Vorstandsvorsitzender
Paolo Dalla Corte

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Fabricante: DALLA CORTE S.R.L.
Con domicilio social en:
Via Zambeletti 10, Baranzate
(Milan), ITALY

La máquina de café espresso es conforme a lo dispuesto en las siguientes normas:

Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, con aplicación de las cláusulas de las siguientes normas armonizadas:
EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009, EN 61000-3-3 :2008, EN 55014-1:2006 + A1:2009, EN 55014-2 :1997 + A1:2001 + A2:2008

Directiva 2006/95/CE sobre Baja Tensión, con aplicación de las cláusulas de las siguientes normas armonizadas:
EN 60335– 1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A 13:2008, EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A1 1:2006 + A2:2008 + A12:2010, EN 62233:2008
En Milán (Italia), a 21 de abril de 2011

El Presidente del Consejo de Administración
Paolo Dalla Corte

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Fabricant: DALLA CORTE S.R.L.
Adresse du siège:
Via Zambeletti 10, Baranzate
(Milan), ITALY

La machine à café expresso est conforme aux prescriptions des normes suivantes:

2004/108/EC Directive compatibilité électromagnétique avec application des parties/clauses suivantes des normes harmonisées:
EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009, EN 61000-3-3:2008, EN 55014-1:2006 + A1:2009, EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008

2006/95/CE Directive basse tension avec application des parties/clauses suivantes de normes harmonisées:
EN 60335– 1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008, EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2 2008 + A12:2010, EN 62233:2008

Milan, Italie, le 21 avril 2011
Le Président du Conseil d’Administration
Paolo Dalla Corte

informazioni • information • information • información • renseignements ultérieurs



AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente il prodotto consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energie e di risorse.

INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC

This product must not be disposed of as urban waste at the end of its working life. It must be taken to a special waste collection centre licensed by local authorities or to a dealer providing this service. Separate disposal of the product will avoid possible negative consequences for the environment and for health resulting from inappropriate disposal, and will enable the constituent materials to be recovered, with significant savings in energy and resources.

ANWEISUNG FÜR DIE RICHTIGE ENTSORGUNG DES PRODUKTS GEMÄSS DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG

Dieses Produkt darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht im Restmüll entsorgt werden. Es muss in einer Entsorgungsstelle für Sonderabfälle, die von den örtlichen Behörden genehmigt ist oder bei einem Händler, der diese Dienstleistung anbietet, abgegeben werden. Eine getrennte Entsorgung des Produkts verhindert mögliche negative Konsequenzen für Umwelt und Gesundheit, die aus einer unangemessenen Entsorgung entstehen und ermöglicht, dass die Inhaltstoffe mit beachtlichen Einsparungen an Energie und Ressourcen wiederverwertet werden können.

ADVERTENCIAS PARA LA CORRECTA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO DE CONFORMIDAD CON LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE

Al final de la vida útil del producto, este no deberá eliminarse junto con los residuos urbanos. Deberá entregarse al centro de recogida selectiva especial del Ayuntamiento o bien a una empresa que ofrezca servicios semejantes. Eliminar por separado el producto evita posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud que pudieran derivarse de una eliminación inadecuada y permite recuperar los materiales que lo componen, con la finalidad de obtener un importante ahorro de energía y recursos.

INSTRUCTIONS POUR UNE ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC

À la fin de sa vie utile, le produit ne doit pas être éliminé avec des ordures ménagères.
Il peut être remis aux centres chargés du ramassage sélectif prévus par les administrations communales ou bien chez des détaillants garantissant ce service. Le fait d'éliminer le produit séparément permet d'éviter des conséquences négatives possibles sur l'environnement et sur la santé dérivant d'un traitement inadéquat; ceci permet également de récupérer les matériels dont il est fait pour garantir une économie importante d'énergie et de ressources.

Dalla Corte S.r.l.

Via Zambeletti, 10

20021 Baranzate (Milan)

Italy

Phone: +39.02.45 48 64 43

+39.02.376 23 98

Fax: +39.02.39 32 14 40

info@dallacorte.com

www.dallacorte.com

